

Recette de ganache montée au chocolat blanc et vanille

Ingrédients (pour 500 g de ganache) :

- 1 gousse de vanille
- 100 ml + 180 ml de crème 35 %
- 200 g de chocolat blanc

Instructions :

- Commencez par ouvrir une gousse de vanille en deux. Grattez les graines et placez les graines + la gousse dans une casserole avec 100 ml de crème liquide. Faites chauffer, puis laissez infuser une heure hors du feu. Plus longtemps vous laisserez infuser, plus la ganache aura le goût de vanille.
- Ôtez la gousse de la casserole et refaites chauffer la crème.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie ou dans le micro-ondes.
- Versez la crème vanillée sur le chocolat blanc fondu, en 3 fois, en mélangeant bien entre chaque ajout. C'est important ici de mélanger avec une maryse ou une cuillère en bois car on ne veut surtout pas incorporer d'air. On veut créer une émulsion, c'est-à-dire mélanger ensemble deux liquides qui normalement ne devraient pas se mélanger.
- Ajoutez ensuite les 180 ml de crème liquide froide, en 2 fois.
- Filmez au contact (en collant le film à la ganache) et placez au moins 2 heures au réfrigérateur. N'hésitez pas à placer aussi votre fouet et la cuve du robot au réfrigérateur. La ganache montera mieux si tout est bien froid.
- Fouettez ensuite la ganache à vitesse moyenne (je mets sur 3) ou lente pendant 10 minutes environ. Il faut prendre son temps car on veut ici incorporer un maximum d'air.
- J'ai raté ma ganache, pourquoi et comment la rattraper ?
Si votre ganache tranche (granule), c'est soit :
 - parce que vous l'avez fouettée trop vite
 - parce que vous l'avez fouettée trop longtemps
 - parce qu'elle n'était pas assez froide

Vous pouvez la rattraper en la refaisant fondre, puis en la remplaçant 24 heures au réfrigérateur. Vous la re-montez en changeant ce qui n'allait pas, et ça devrait marcher !

(Recette adaptée de celle d'Il Était Une Fois La Pâtisserie intitulé *Ganache Montée au Chocolat Blanc et Vanille*)

Recette de sablés au sésame grillé

Ingrédients :

- 200g de beurre mou
- 150g de cassonade
- 85g de sésame grillé
- 20g de jaune d'œuf
- 2 pincées de sel
- 300g de farine

Instructions :

- Faire griller les sésames à sec dans une poêle et les moudre ensuite.
- Mettre tous les ingrédients sauf la farine dans un bol.
- Mélanger les ingrédients de façon à obtenir une crème onctueuse.
- Ajouter la farine en une seule fois.
- Mélanger juste assez pour incorporer la farine mais pas plus. Ramener la pâte en boule et la placer sur un papier sulfurisé. L'aplatir légèrement avec la paume de la main.
- Rouler la pâte en forme cylindrique dans le papier sulfurisé afin que celui-ci ait une largeur de 4-5 cm.
- Laisser reposer au frais pour au moins 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper le cylindre de pâte en tranche de 1 cm d'épaisseur.
- Mettre les sablés sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- Cuire 18 minutes en surveillant le four. Laisser ensuite refroidir sur une plaque à pâtisserie.

Instruction pour monter les sandwichs de biscuits sablés :

- Attendre que les biscuits soient bien refroidis
- Mettre la ganache dans une poche à douilles
- Appliquer la ganache sur l'envers d'un biscuit sablé
- Coiffer de fruits si disponibles
- Ajouter un autre biscuit sablé sur le dessus afin de créer un « sandwich »
- Déguster!

(Recette adaptée de celle par La Cuisine de Bernard intitulé *Sablés au Sésame Grillé*)