Biscuits Sablés Viennois Spritz Chocolat

Pour 25/30 spritz (selon Pierre Hermé) :

- **190 g de beurre bien mou (à température ambiante)**
- **75 g de sucre glace tamisé**
- **2 pincées de fleur de sel**
- **1/2 cuillère à café de poudre de vanille (ou une gousse)**
- **30 g de blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **225 g de farine tamisée**
- **200 g de chocolat noir, au lait ou blanc (pour la demi couverture)**

1. Travailler le beurre au batteur ou au fouet jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux et légèrement liquide.

2. Ajouter le sucre glace, la fleur de sel, la vanille et le blanc d'œuf puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

3. Verser petit à petit (en 4 fois) la farine puis mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée puis cesser de travailler la pâte.

4. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.

5. A l'aide d'une poche à douille équipée d'une douille cannelée (la plus large possible), dresser les biscuits en forme de "W" sur une plaque recouverte de papier cuisson.
   Penser à bien les espacer de 2 ou 3 cm à chaque fois.

6. Enfourner le tout jusqu'à ce que les spritz dorent légèrement, environ une dizaine de minutes, puis les sortir du four et les laisser refroidir.

7. Pour la couverture en chocolat, faire fondre au bain marie le chocolat choisi jusqu'à ce qu'il soit bien liquide.

8. Plonger la moitié des biscuits de manière à obtenir une couche épaisse et qui tiendra une fois refroidie. Les déposer ensuite sur une plaque ou une grille.

9. Laisser les refroidir au froid pendant 2 heures au minimum : c'est prêt !

   Pour apporter une peu d'originalité à vos spritz, vous pouvez saupoudrer le chocolat (avant qu'il ne refroidisse) de noix de coco râpée, de noisettes broyées ou encore d'amandes effilées.
   Quoiqu'il en soit, ces biscuits deviendront à coup sûr une gourmandise que l'on vous redemandera encore et encore !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !