

Sablé Breton

Spécial Fête des Mamans.



INGRÉDIENTS pour 8 à 10 personnes.

Pour la ganache

- 220 g + 220 g de crème liquide entière
- 1 feuille de gélatine
- 2 cuil. à soupe de vanille liquide
- 100 g de chocolat blanc en morceaux
- Colorant rose

Pour le coulis

- 300 g de fraises fraîches
- 2 g de pectine
- 10 g de sucre
- 10 g de jus de citron

Pour le sablé breton

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g de beurre demi-sel
- 200 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œuf (environ 6 ou 7 jeunes selon la taille des œufs)

Pour la décoration

- Fraises fraîches
- Perles en sucre argentées

ASTUCES & CONSEILS

- ...

PRÉPARATION

Pour la ganache

1. Hydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide
2. Porter à ébullition 220 g de crème en y ajoutant la vanille.
3. Mettre les morceaux de chocolat dans un saladier, verser la crème chaude, couvrir 2 min et mélanger au fouet pour bien faire fondre le chocolat.
4. Ajouter la gélatine essorée et mélanger pour bien l'incorporer.
5. Ajouter les 220 g de crème restante bien froide, mélanger. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 3h à une nuit.

Pour le coulis

1. Laver, équeuter et couper les fraises et les mettre dans une casserole.
2. Ajouter la moitié du sucre et laisser compoter à feu moyen. Mixer au mixeur plongeant.
3. Mélanger la pectine au sucre restant et l'ajouter dans la casserole puis mélanger. Porter à ébullition pendant 2 min.
4. Stopper la cuisson, ajouter le jus de citron, mélanger.
5. Transvaser dans un petit saladier et laisser refroidir à l'air libre.

Pour le Sablé Breton

1. Batta le beurre et le sucre ensemble.
2. Ajouter les jaunes et mélanger.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure. Mélanger à nouveau.
4. Déposer la pâte en boule sur du papier film et emballer-la puis mettre au frais pendant 30 min.
5. Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur. Détailler un cercle de 24 cm à l'aide d'un cercle à tarte et enlever le contour.
6. Faire glisser la feuille de papier cuisson avec votre cercle de pâte sur une plaque. Réserver au réfrigérateur le temps du préchauffage du four.
7. Préchauffer votre four à 170°C, puis enfourner votre plaque pendant 15 à 20 min selon votre four.
8. Sortir du four et laisser complètement refroidir sur une grille.

Montage

1. Disposer le sablé breton sur un plat de présentation.
2. Étaler du coulis de fraise sur toute la surface.
3. Sortir la ganache du frigo, la monter en chantilly puis la séparer en 2. Dans l'un d'elles mettre le colorant et fouetter quelques secondes. Mettre les 2 ganaches dans des poches à douilles munies de douilles étoiles et pocher les ganaches en alternant les couleurs (voir photo).
4. Décorer selon votre souhait avec les fraises que vous aurez préalablement laver et équeuter.
5. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »