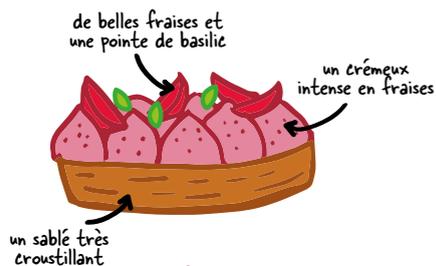


# LES SABLÉS À LA FRAISE

## pointe de basilic



### LE CRÉMEUX FRAISE

- 400 g de fraises
- 2 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre en poudre
- 30 g de Maïzena®
- 2 feuilles de gélatine
- 180 g de beurre

### LE SABLÉ BRETON

- 260 g de beurre doux
- 65 g de sucre glace
- 1 pincée de fleur de sel
- 235 g de farine T55

### LA DÉCO

- 250 g de fraises
- 5 belles feuilles de basilic
- 50 g de pistaches vertes

### LES USTENSILES INDISPENSABLES



### La super astuce

Si vous utilisez des fraises surgelées, pensez à bien les égoutter ! Elles rendent **BEAUCOUP** d'eau.

Des sablés bretons tout rouges, frais et beurrés, twistés au basilic et à la pistache... La Bretagne se pare de fraises pour émerveiller les grands gourmands !

### Ramène ton crémeux fraise !

1. Pour commencer, réhydratez votre gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Mixez vos fraises et faites-les chauffer à feu tout doux dans une casserole. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena® au fouet.
3. Versez la purée de fraises chaude sur votre préparation. Fouettez et reversez le tout dans votre casserole. Portez à ébullition et laissez épaissir le crémeux.
4. Hors du feu, ajoutez vos feuilles de gélatine bien essorées, mélangez.
5. Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux, mélangez encore et versez le crémeux dans un saladier. Filmez au contact et réservez au frais.

### Pour bien se dorer la pistache

Préchauffez votre four à 150 °C. Placez vos pistaches sur une plaque et enfournez environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

### Sur le sablé chaud des plages bretonnes

1. Préchauffez votre four à 170 °C. Un petit coup de beurre et de farine sur vos moules à tartelettes, et c'est parti !
2. Tamisez ensemble la farine et le sucre glace dans un bol.
3. À part, mélangez le beurre mou et la fleur de sel, puis ajoutez votre duo farine-sucre. Continuez de mélanger pour obtenir une belle pâte homogène.
4. Versez la pâte à sablés dans vos moules aux  $\frac{2}{3}$  de la hauteur. Lissez la surface avec une spatule ou une cuillère.
5. Enfouez 35 à 40 minutes, laissez refroidir et démoulez très délicatement pour ne pas casser vos petites merveilles.

### C'est la fraise sur le gâteau !

1. Lavez vos fraises puis coupez-les en 4. Coupez finement vos feuilles de basilic et mélangez-les aux fraises. Gardez ce mélange bien au frais pour la suite.



2. Sortez le crémeux du frigo et réveillez-le avec un bon coup de fouet pour le rendre bien lisse !
3. Versez-le dans une poche avec une douille unie si vous en avez. Sinon, utilisez un sac congélation ;)
4. Pochez de belles pointes de crémeux sur vos sablés bretons puis répartissez joliment vos fraises au basilic. Pour la touche finale, parsemez quelques pistaches torréfiées grossièrement écrasées (ou pas) sur le dessus. **TA-DAM !**
5. Sortez vos plus belles petites assiettes ! Vous allez épater la galerie !



### Encore + gourmand

Faites-vous plaisir sur la déco ! Entre le pochage et la découpe des fruits, il existe mille façons de présenter vos chefs-d'œuvre. **SOYEZ INVENTIF !**

