

Sablé Fruits Rouges, Citron Caviar et Crème Fraîche



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG	5 cuillères à soupe
Grand Fermage	à soupe
Farine	80 g
Beurre rouleau doux Liqueil	40 g
Sucre	40 g
Jaune d'œuf	1
Eau	60 cl
Graines de sésame	2 cuillères à café
Framboises pépins	4 cuillères à soupe
Sucre glace	1 cuillère à soupe
Citrons caviars	2
Fraises/Framboises/Groseilles (décoration)	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Préparer la pâte sucrée avec la farine, le beurre rouleau doux Liqueil, le jaune d'œuf, le sucre et l'eau. Pétrir et laisser reposer au frais pendant environ 2 heures.
- Pendant ce temps, préparer la crème citronnée en mélangeant la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage avec le sucre glace et les graines de citron caviar, puis réserver au frais.
- Sortir la pâte, l'étaler et détailler 8 cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Sur 4 d'entre eux, détailler 2 cercles plus petits par pièce et saupoudrer de graines de sésame.
- Déposer les sablés sur une plaque de cuisson et enfourner 10 minutes.
- Sortir les sablés du four et laisser refroidir.
- Étaler la framboise pépin sur les fonds, positionner les sablés à trou au-dessus puis ajouter la quenelle de crème citronnée.
- Décorer de billes de citron caviar, de fraises, de framboises et de groseilles.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr