

Sablé breton gourmand

Ingrédients (10 pour moi)

quelques fraises

pour les sablés

140 gr de farine

8 g de levure chimique

100 gr de sucre

100 gr de beurre

3 jaunes d'oeufs

crème pâtissière express (il en restera)

2 jaunes d'oeufs

1 sachet de sucre vanillé + sucre en poudre = 60 gr

30 gr de maïzena

300 ml de lait

Préparation de la crème pâtissière

Dans un contenant avec couvercle allant au micro ondes (pichet microplus tupp pour moi) mélanger les oeufs, les sucres et la maïzena

Délayer avec le lait et mettre le couvercle

Cuire 2 mn 30 puissance 850w mélanger puis couvrir et prolonger la cuisson 2 mn

Mélanger et laisser refroidir avant de mettre au frais

Préparation des sablés

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM ou autre robot

Répartir la pâte dans les empreintes en tassant (petite astuce j'humidifie un peu mes mains)

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Dressage

A l'aide d'une poche à douille garnir le creux des sablés et y déposer des morceaux fraises

Au moment de servir saupoudrer de sucre glace

