



SABLES BRETONS et CREAM-CHEESE AU CITRON

Réalisation des sablés bretons : pour environ 20 sablés

4 jaunes d'œufs, 150g de sucre semoule, 150g de beurre pommade, 200g de farine, 10g de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs. Incorporer le beurre pommade et bien lisser le mélange. Tamiser dessus la farine et la levure, puis ajouter le sel. Mélanger sans trop travailler pour obtenir une pâte homogène. L'étaler entre deux feuilles de film plastique sur une épaisseur d'1/2 cm, réserver au réfrigérateur quelques heures.

Détailler des disques de 5cm de diamètre à l'aide de cercles à pâtisserie non beurrés et cuire ces sablés avec les cercles environ 20mn à 170°. Laisser tiédir sur une grille puis les démouler délicatement.

Réalisation de la crème au citron : pour 8 à 10 sablés

60g de sucre, le zeste et le jus d'un citron, 1 œuf, 60g de beurre. Mélanger quelques minutes le zeste de citron et le sucre. Ajouter l'œuf légèrement battu et le jus de citron. Cuire au bain marie jusqu'à 82°, en fait jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Quand la température atteint 60° incorporer au mixer plongeant le beurre pommade. Réserver.

Réalisation du cream-cheese :

110g de Philadelphia (pas facile à trouver) ou de St Moret, 1cs de sucre, 1 feuille de gélatine, 100g de crème fleurette entière.

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide, quand elle est ramollie, l'égoutter et la faire fondre 15 secondes au micro-ondes. La mélanger en fouettant vivement avec le Philadelphia ou St Moret et le sucre. Ajouter la crème au citron. Monter la crème fleurette en chantilly mousseuse et l'incorporer délicatement. Chemiser de rhodoïd les cercles à pâtisserie utilisés pour les sablés et y répartir cette crème au citron. Bloquer (faire prendre) au froid pendant 2 heures.

Finition : Démouler la crème prise, la poser sur les sablés et décorer selon votre inspiration.

Bon appétit.

