

Sablés oeufs de Pâques (framboise, yuzu)

Préparation : 45 min • Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette ou amande
- 1 œuf
- 150g de farine T55
- 50g de maïzena
- 150g d'inspiration framboise
- 170g d'inspiration yuzu
- 110g de crème liquide entière
- 50g de lait
- 30g de miel d'acacia
- QS de sucre glace

Préparation

1. Crèmez le beurre pommade avec le sucre glace.
2. Ensuite, ajoutez la poudre de noisette puis émulsionnez avec l'œuf.
3. Terminez en incorporant la farine et la maïzena, formez une boule, aplatissez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1h30.
4. Enfin, étalez-la sur 2mm d'épaisseur à l'aide du rouleau à anneaux et détaillez les biscuits avec un emporte-pièce.
5. Sur la moitié d'entre eux, retirez un cercle au milieu pour représenter le jaune d'œuf.
6. Placez les biscuits sur une toile de cuisson et laissez-les au réfrigérateur au minimum 2 heures.
7. Ensuite, enfournez-les pour 15 minutes de cuisson à 170°C, ils doivent être bien dorés.
8. Ganache inspiration framboise : d'inspiration framboise de crème liquide entière de lait de miel d'acacia QS de sucre glace Faites chauffer le lait, la crème et le miel.
9. Faites fondre doucement l'inspiration et versez le liquide chaud dessus.
10. Mixez au mixeur plongeant pour avoir une ganache lisse et brillante.
11. Laissez cristalliser puis transvasez dans une poche à douille.
12. Garnissez les sablés « pleins » et refermez avec les troués préalablement saupoudrés de sucre glace.
13. Ganache inspiration yuzu : d'inspiration yuzu de crème liquide entière de lait de miel d'acacia QS de sucre glace Faites chauffer le lait, la crème et le miel.
14. Faites fondre doucement l'inspiration et versez le liquide chaud dessus.
15. Mixez au mixeur plongeant pour avoir une ganache lisse et brillante.
16. Laissez cristalliser puis transvasez dans une poche à douille.
17. Garnissez les sablés « pleins » et refermez avec les troués préalablement saupoudrés de sucre glace.
18. Laissez la ganache finir de cristalliser et régalez-vous !