

Tarte sablé breton, chantilly & fruits rouges

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure
- 20g de mascarpone (facultatif)
- 30g de sucre glace

Préparation

1. (la crème liquide doit être bien froide) dans un cul-de-poule ou dans le bol du robot puis montez la chantilly à l'aide d'un batteur.
2. Mettez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
3. Montage : QS de fruits rouges : framboises, myrtilles, mûres, groseilles Pochez la chantilly et disposez les fruits sur les sablés bretons.
4. Dans la mesure du possible, il vaut mieux faire ça au dernier moment, sinon le sablé breton va ramollir au réfrigérateur et au contact de la chantilly.
5. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com