

LA RECETTE DU MOIS DE JUIN DES JACOBINS

Sablé crème pistache et fraises

Le sablé breton

3 jaunes d'œufs

130g de sucre en poudre

150g de beurre demi-sel

200g de farine

1 sachet de levure chimique

Crème pistache

120g de crème liquide

60g de mascarpone

12g de sucre en poudre

1CS de pâte de pistache

Garniture

250gr de fraises

Pistaches concassées

Préparer la pâte à sablé :

Fouettez les jaunes et le sucre. Ajoutez la farine et la levure tamisées.

Ajoutez le beurre bien mou et le sel et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Placez cette pâte dans un papier film en formant un boudin et mettez-la au frais.

Préchauffez votre four à 180° puis couper la pâte sur environ 5mm d'épaisseur. Enfourez 15 à 20 minutes. Sortez-les du four, laissez bien refroidir.

Préparez la crème pistache :

A l'aide d'un batteur, mélangez la crème liquide bien fraîche, le mascarpone et le sucre.

Battez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Ajoutez la pâte de pistache et battez à vitesse lente pour que la couleur soit bien homogène.

Remplissez une poche à douille munies d'une douille cannelée et placez au frais.

Pour le montage :

Prenez un sablé, ajoutez de la crème pistache puis décorez de vos fraises coupez en deux. Parsemez des pistaches concassées

Accords :

Crémant de Loire « Feuille d'or »

Cabernet d'Anjou Dom. Montgilet

