



Cuisine

La recette facile d'un chef...



Les sablés heureux



Par
Christophe Felder
Maître pâtissier

UNE CARRIÈRE EN MILLE FEUILLES.

Ce passionné de sucre superpose les expériences : pâtissier dans les grandes maisons, prof gastronomique (Ferrandi, Cordon Bleu...), rédacteur culinaire... Ce touche à tout aime toujours mettre la main à la pâte.



Pour 8 personnes	Préparation 35 min. - Repos 1 h	Prix € par personne
------------------	---------------------------------	---------------------

Ingrédients : 150 g de beurre. 90 g de sucre glace. 1 pincée de sel. 1 sachet de sucre vanillé. 1 cuillère à café de vanille liquide. 1 œuf. 30 g d'amandes en poudre. 250 g de farine. Levure chimique. 1 pot de gelée de groseille.

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Dans une jatte, mélanger le beurre ramolli, le sucre glace tamisé, le sel, le sucre vanillé, la vanille liquide, l'œuf et les amandes en poudre.
- Ajouter la farine tamisée et une pincée de levure. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée homogène.
- Mettre la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Fariner le plan de travail. Etaler la pâte (3 mm d'épaisseur). Former à l'aide d'un emporte pièce quatre cœurs. Tailler un trou au centre de deux d'entre eux. Déposer le tout sur une plaque de cuisson.
- Cuire au four 15 minutes. Laisser refroidir puis superposer les sablés.
- Chauffer la gelée de groseille dans une casserole à feux doux. Laisser tiédir avant d'en combler la cavité des sablés. Saupoudrer de sucre glace.

€ : moins de 5 € - €€ : entre 5 et 10 € - €€€ : plus de 10 €.

Salomé Peter et Lionel Bret

On boit quoi avec ?



Un crémant rosé d'Alsace. 100% pinot noir, vinifié en méthode traditionnelle (comme le champagne), il se veut joliment impétueux : fine effervescence, notes de cassis, framboise, cerise, avec de légers tanins. Le partenaire idéal de ce sablé fruité.

Crémant d'Alsace Rosé.
8,90 €, Wolfberger.

L'AMUSÉ-BUCHE EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.