

Sablé Breton, fraises et chantilly





1 heure



8 personnes

Sablé Breton, fraises et chantilly

Sablé breton

125 g de farine
2 jaunes d'œufs
175 g de beurre demi-
sel à température am-
biente
90 g de sucre glace
80 g d'amandes en
poudre

250 g de fraise
1 citron jaune

Chantilly

1/4 de litre creme
liquide à 30 %
20 g de sucre semoule



Préparer le Sablé breton

- 🍪 Allumer le four à 180 °C
- 🍪 Mélanger 175 g de beurre, 90 g de sucre glace et 80 g de poudre d'amande dans un bol.
- 🍪 Ajouter les 2 jaunes d'oeuf puis 175 g de farine. Vous devez obtenir une belle pâte homogène.
- 🍪 Poser un cercle à pâtisserie sur une plaque sulfurisée et garnir de pâte.
- 🍪 Enfourner 35-40 min environ jusqu'à ce que le sablé soit joliment doré.
- 🍪 Laisser refroidir.



- 🍪 Réaliser la chantilly en fouettant 1/4 de litre de crème avec 20 g de sucre.
- 🍪 Débarrasser la crème dans une poche munie de la Multidouille
- 🍪 Disposer les fraises équeutées et coupées en deux.
- 🍪 Zester de citron jaune sur le dessus. C'est prêt !

