

# 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



## Sablé Breton

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 !

