

## Crèmes

# Petit pot de crème au thé darjeeling et son sablé noisette à la fleur de sel



**3h40** **30 min** **20 min** **2h50** **662**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation du sablé noisette à la fleur de sel

- 1 Verser le beurre, le sucre et la poudre de noisette dans un robot mixeur, mélanger le tout.
- 2 Lorsque le tout est bien mélangé, ajouter la farine, les noisettes torréfiées et concassées finement puis la fleur de sel concassée. Mélanger à nouveau.
- 3 A l'aide d'une maryse, ramener la pâte restée sur les bords vers le centre. Remuer une dernière fois.
- 4 Vider le contenu du mixeur et former une boule de pâte à la main.
- 5 Recouvrir la pâte de film alimentaire, la réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.

### Étape 2

Préparation de la crème au thé Darjeeling

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, stopper la cuisson et verser le thé.
- 2 Recouvrir de film alimentaire pour concentrer l'infusion, laisser reposer pendant 20 minutes.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour le sablé noisette

130 g **Farine**  
135 g **Sucre semoule**  
115 g **Noisette(s) en poudre**  
95 g **Beurre**  
22 g **Noisette(s) grillée(s)**  
3 g **Fleur de sel**

#### Ingrédients pour la crème

260 g **Beurre**  
190 g **Sucre semoule**  
4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
4 g **Feuille de gélatine**

#### Ingrédients pour l'infusion Darjeeling

25 cl **Eau**  
25 g **Thé**

- 3 Faire tremper la gélatine pendant environ 20 minutes dans de l'eau froide.
- 4 Quand le thé a bien infusé, filtrer l'infusion à l'aide d'un chinois dans un saladier. Mettre une autre casserole d'eau à bouillir pour préparer un bain marie.
- 5 Utiliser ensuite une balance pour peser la quantité exacte d'infusion, au besoin ajouter un peu d'eau.
- 6 Poser le saladier d'infusion sur le bain-marie. Ajouter les œufs ainsi que le sucre, mélanger énergiquement au fouet.
- 7 La préparation doit atteindre 82°C, qui est la température de fusion des oeufs. Attention à ne pas dépasser cette température pour ne pas obtenir une omelette.
- 8 Pour contrôler, plonger un thermomètre de cuisine dans le mélange.
- 9 Quand la température souhaitée est atteinte, plonger le saladier dans un récipient d'eau glacée.
- 10 Faire descendre la température à 40°C, pour pouvoir incorporer la gélatine et le beurre.
- 11 Transvaser la crème dans un bec verseur ou un autre récipient à bord haut.
- 12 Ajouter la gélatine essorée, le beurre coupé en morceaux. Mixer le tout pendant 5 minutes afin d'obtenir une crème bien homogène.
- 13 Quand la crème est bien lisse et brillante, la verser dans les verrines.
- 14 Nettoyer les bords à l'aide d'un papier absorbant et réserver pendant 1h30 au frais pour que la gélatine prenne.

### Étape 3

#### Finitions

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sortir la pâte sablée noisette du réfrigérateur.
- 3 Fariner le plan de travail pour éviter que la pâte n'adhère.
- 4 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5 La pâte sablée est très friable et casse facilement, il faut donc tasser les bords vers le centre avec le rouleau pendant l'opération.
- 6 Quand la pâte est régulière, parer les bords à l'aide d'un couteau afin d'obtenir un carré net.
- 7 Détailler des carrés de pâte de taille égale.
- 8 Prendre une plaque de cuisson retournée, la recouvrir de papier sulfurisé. Déposer ensuite les sablés en les espaçant les uns des autres.
- 9 Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé sur les sablés. Puis déposer dessus une grille, pour empêcher que les sablés ne se déforment à la chaleur.
- 10 Enfourner pendant 15 minutes.

#### Étape 4

##### Dressage

- 1 Sortir les sablés du four.
- 2 Sortir les crèmes au thé du réfrigérateur.
- 3 Ajouter quelques feuilles de thé sur les crèmes puis sur l'assiette.
- 4 Déposer ensuite les sablés à l'envers sur la face la plus lisse afin de réaliser une diagonale de sablés.