


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 œufs. 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** Détailer 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.