Ornella Hubel

Desserts glacés

Sablés glacés aux 2 sésames

2h50	30 min	20 min	2h	592
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des sablés au sésame

1. Mettre le beurre pommade en dés, le sucre, les graines de sésame torréfiées, la poudre d'amande, la pâte de sésame blanc et la fleur de sel concassée dans le robot batteur muni de la feuille.
2. Actionner le robot à petite vitesse, mélanger jusqu'à obtenir un mélange épais homogène.
3. Stopper le robot, ajouter la farine et redémarrer en petite vitesse pour obtenir un sablage épais.
4. Stopper le batteur, fariner le plan de travail et sortir la pâte du bol en s'aidant d'une corne.
5. Malaxer la pâte sans trop la travailler pour obtenir une boule.
6. Filmer la pâte et réserver au réfrigérateur pendant au moins 1h.

Étape 2

Préparation de la glace

1. Verser le lait et la crème dans une casserole, porter à ébullition.
2. Pendant que le lait chauffe, blanchir les jaunes d'oeufs

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la glace sésame noir

- 220 g **Chocolat au lait**
- 30 cl **Lait entier**
- 30 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 8 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 40 g **Sucre semoule**
- 30 g **Sésame noir**

Ingrédients pour le sablé sésame blanc

- 160 g **Farine**
- 140 g **Amande(s) en poudre**
- 130 g **Sucre semoule**
- 120 g **Beurre**
- 30 g **Tahiné**
- 25 g **Sésame grillé**
- 4 g **Fleur de sel**

avec le sucre.

3. Baisser le feu, verser un fond du liquide sur les jaunes blanchis tout en mélangeant.
4. Reverser le tout dans la casserole en mélangeant.
5. Cuire à feu doux en mélangeant à la maryse jusqu'à ce que la crème épaississe un peu. Passer le doigt sur la maryse pour vérifier qu'une trace nette reste.
6. Passer la crème dans un chinois placé au dessus d'un saladier rempli de chocolat en petits morceaux. Mélanger à la maryse pour le faire fondre. Laisser refroidir.
7. Quand l'appareil est bien homogène et bien froid, verser dans la sorbetière, faire tourner pendant 30 minutes.
8. 5 minutes avant la fin, ajouter les graines de sésame noir tout en laissant tourner la sorbetière.
9. A la fin du cycle, sortir le bac de la sorbetière, verser la glace dans le fond de moules en silicone plats et ronds.
10. Ne pas trop remplir les moules afin d'avoir des rondelles de glace peu épaisses.
11. Passer les moules au congélateur, réserver jusqu'au dressage.

Étape 3

Cuisson des sablés

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6), sortir la pâte du réfrigérateur. Retirer le film.
2. Fariner légèrement le plan de travail et le rouleau, puis abaisser la pâte sur un demi centimètre d'épaisseur.
3. Tasser les bords avec le rouleau pendant l'opération pour que la pâte ne s'émiette pas.
4. Tailler des cercles avec un emporte pièce, légèrement plus large que les moules de la glace.
5. Retirer les parures de pâte et décoller délicatement les sablés avec la pointe d'un couteau.
6. Retourner une plaque de four, placer une feuille de papier sulfurisé. Déposer délicatement les biscuits en quinconce sur la feuille.
7. Poser une deuxième feuille de papier sulfurisé par dessus, bloquer avec une grille de four.
8. Enfourner pendant 15 minutes.
9. Si jamais les sablés se sont déformés à la cuisson, les retailler correctement dès la sortie du four avec l'emporte pièce.

Étape 4

Dressage

1. Sortir les sablés du four, retirer la grille et la première feuille de papier sulfurisé.
2. Laisser refroidir pour qu'ils ne fassent pas fondre la glace.
3. A l'aide d'une spatule, décoller les bords des ronds de glace, les démouler. Faire vite pour ne pas laisser la

glace fondre.

4. Entourer chaque rondelle de glace de deux sablés.
5. Déposer ensuite les montages sur le plat de dressage, déguster immédiatement.