

*Salades*

# Salade de bulots et sablés breton à l'ail



**37 min** **25 min** **12 min**      **0**      **473**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON       REPOS       CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la pâte à sablé

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6) sur la position air pulsé.
- 2 Dans le bol du mixeur, verser la farine, le beurre coupé en dés, la levure chimique, le sel et le sucre. Mixer.
- 3 Arrêter le mixeur et ajouter l'ail épluché dont le germe a été préalablement retiré. Mixer de nouveau.
- 4 Arrêter le mixeur puis verser les jaunes d'oeufs. Mixer une dernière fois jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- 5 Débarrasser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une maryse.
- 6 Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé par dessus la pâte. Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre.
- 7 Retirer la feuille de papier sulfurisé puis à l'aide d'un emporte pièce, tailler des cercles dans la pâte. A l'aide d'une spatule, les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner les sablés et laisser cuire entre 10 et 12 minutes.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les sablés

110 g **Farine**  
 80 g **Beurre**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 25 g **Sucre semoule**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 7 g **Levure chimique**  
 1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour la salade

24 unité(s) entière(s)  
**Bulot(s)**  
 20 g **Mayonnaise**  
 0.25 botte(s) **Ciboulette**  
 1 **Citron(s)**

### Ingrédients pour le dressage

40 g **Feuille(s) de shiso  
(perilla)**  
 1 c. à soupe **Huile de**

**Étape 2**

## Préparation des bulots

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, retirer l'amande et puis sortir le bulot en le piquant et en faisant tourner sa coquille.
- 2 A l'aide d'un couteau éminceur, concasser les bulots. Réserver dans un saladier.
- 3 Avec un couteau éminceur, ciseler la ciboulette. Réserver avec les bulots.
- 4 Couper le citron en deux puis le presser à l'aide d'un presse agrumes. Verser la moitié du jus sur les bulots et réserver le reste. Ajouter la mayonnaise et mélanger avec une maryse.

**Étape 3**

## Dressage

- 1 Sortir les sablés du four et les laisser refroidir.
- 2 Dans un bol, verser le jus de citron restant et ajouter l'huile de noisette. Mélanger.
- 3 Placer un cercle sur une assiette de dressage, puis disposer des bulots à la mayonnaise. Retirer le cercle.
- 4 Dresser un sablé sur les bulots puis disposer quelques feuilles de shiso dessus. Verser un peu de vinaigrette et servir.