Grégory Burgeat

Autres desserts aux fruits

Sablé breton et pomme rôtie

2h15	30 min	45 min	1h	396
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à sablé Breton

1. Commencer par couper le beurre en petites parcelles.
2. Au-dessus d'un saladier, tamiser la farine avec la levure, ajouter le sucre et la fleur de sel.
3. Mélanger une première fois pour bien répartir tous ces éléments entre eux. Ajouter les morceaux de beurre.
4. Sabler la préparation en frottant rapidement tous les éléments entre les doigts pour que le beurre ne fonde pas.
5. Lorsque le mélange prend une texture sableuse, verser l'œuf entier ainsi que les jaunes. Mélanger rapidement pour former une pâte homogène.
6. Aplatir la boule en lui donnant une forme de cercle pour faciliter l'abaissage.
7. La poser sur une assiette, filmer et placer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Étape 2

Préparation des pommes rôties

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Laver et éplucher les pommes avec un économe, enlever

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les sablés bretons

- 150 g **Beurre**
- 140 g **Sucre semoule**
- 4 g **Fleur de sel**
- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 200 g **Farine**
- 10 g **Levure chimique**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour les pommes rôties

- 2 **Pomme(s)**
- 2 c. à soupe **Miel**

Ingrédients pour le dressage

- 2.5 dl **Glace au speculoos**

les trognons avec le vide pomme.

3. Couper chaque pomme en deux dans la largeur avec un couteau éminceur.
4. Retailler ces tranches avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.
5. Placer les ronds de pomme dans un plat allant au four. Arroser avec le miel et enfourner environ 30 minutes.
6. Penser à arroser les pommes pendant la cuisson.
7. En fin de cuisson, sortir les pommes et les laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Cuisson des sablés Bretons

1. Préchauffer un four à 220°C (Th.7-8).
2. Préparer une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur, la poser entre deux feuilles de papier sulfurisé.
4. L'abaisser sur environ 1,5 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie.
5. La pâte à sablé est difficile à travailler, elle devient vite molle et collante à température ambiante. La repasser si nécessaire au réfrigérateur ou au congélateur pour la durcir entre chaque étape.
6. Détailler la pâte avec les emporte-pièces. A l'aide d'une spatule, déposer chaque cercle de pâte avec son emporte-pièce sur la plaque à pâtisserie.
7. Cuire les sablés dans leur emporte-pièce, sinon la pâte va s'étaler sur la plaque de cuisson.
8. Enfourner pendant 10 à 15 minutes.
9. En fin de cuisson, sortir les sablés. Les dé-cercler puis les laisser refroidir sur une grille.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la glace au spéculoos. Remplir un grand grand verre d'eau chaude, plonger une cuillère à soupe pour façonner des quenelles.
2. Dresser sur assiette les sablés Bretons. Superposer dessus les ronds de pommes rôties.
3. Réaliser des quenelles de glace au spéculoos, en déposer une sur chaque pomme.
4. Verser sur les assiettes un peu de jus du plat des pommes rôties.
5. Si on le souhaite, décorer avec une gousse de vanille et une tuile dentelle.