

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 Retailer 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.