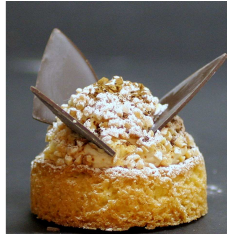




TARTELETTE TIRAMISU SUR SABLE BRETON



Le sablé breton : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'oeufs, 1cs de café soluble en poudre.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure et le café. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez la pâte à l'aide des cercles de cuisson -ou des carrés, des rectangles selon l'humeur pour un look différent - puis les cuire dans ces emporte pièces non beurrés 10 minutes à 200°. Avec cette quantité vous obtiendrez de 12 à 18 sablés selon la taille et la forme des moules. Il vous suffit d'en cuire le nombre désiré et de garder la pâte au congélateur pour une utilisation future. Dès la sortie du four passez un couteau autour des moules pour faciliter le démoulage et creusez le centre pour donner un aspect de "vraie" tartelette.

La crème mascarpone au café : Normalement pour 8 tartelettes, mais tout dépend de leur taille. Pas grave vous pourrez recycler le reste en verrine sans problème !

90g de mascarpone, 70g de sucre semoule - à moduler selon le goût , j'en ai mis 50g- , 20gr de lait entier soit 2cl, 1 feuille de gélatine, soit 2gr, 25cl de crème fleurette entière, un petit expresso très serré.

Faites bouillir le lait et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Versez sur le mascarpone et le sucre en mélangeant vivement au fouet. Ajoutez la crème montée en chantilly ferme. Mettez dans une poche pour le dressage.

La déco : 100g d'amandes hachées dorées 10mn au four à 160°, Qs de café soluble en poudre, de sucre glace et de cacao, triangles de chocolat - facultatif-

La finition : Dressez à la poche la crème mascarpone en forme de dôme sur les fonds de sablé breton. Parsemez d'amandes hachées grillées, poudrez de sucre glace puis de cacao et de café en poudre. Si vous avez le temps plantez un ou trois triangles de chocolat noir pour parfaire la déco !

Les triangles en chocolat : Tempérez 100g de couverture noire à 30/31°, l'étaler en une fine couche sur une feuille de papier guitare. Quand le chocolat commence à cristalliser découper des petits triangles.

