

Sablé Breton

Pour 4 personnes

Le sablé

1 jaune d'œuf
50 g de sucre en poudre
60 g de beurre mou
95 g de farine
5.5 g de levure chimique
1 g de fleur de sel

Les ustensiles

1 saladier, 1 fouet, 1 rouleau à pâtisserie (facultatif), 4 cercles individuels, 1 plaque four, papier sulfurisé

Le sablé

- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporer le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène
- Ajouter la levure chimique, la farine, le sel, puis mélanger avec les mains, le but est d'avoir une boule de pâte
- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou avec le bout des doigts, d'une épaisseur d'environ 1 cm
- Graisser le moule avec un peu de beurre
- Disposer le rond de pâte sablée dans le cercle
- Cuire les sablés à 180°C, pendant 15 minutes
- A la sortie du four, ôter le cercle et laisser refroidir

On est Food'Sablé !

Sabayon de fruits rouges

Pour 4 personnes

Le sabayon

4 jaunes d'œufs
60 gr de miel
1 cl d'Amaretto
160 gr de fraises
½ barquette de framboises
½ barquette de mûres

Les ustensiles

1 saladier, 1 fouet électrique,
4 moules individuels

Le sabayon

- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le miel jusqu'à ce que le mélange double de volume
- Ajouter l'amaretto dans le sabayon
- Oter la calice des fraises et les tailler en 4
- Disposer les fruits rouges dans les ramequins
- Verser le sabayon sur les fruits rouges
- Passer les moules sous le grill du four, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration

On est Food'Sabayon !

Rocher coco

Pour 28 pièces

<u>Rocher coco</u> 4 blancs d'œufs 265 gr de sucre en poudre 265 gr de coco râpée 26 gr de confiture d'abricots		<u>Les ustensiles</u> 1 saladier, 1 fouet électrique, 1 plaque four, papier sulfurisé, 1 poche (facultatif), 1 douille cannelée (facultatif)
---	--	---

Rocher coco

- Dans un saladier, mettre les blancs d'œufs et le sucre
- Monter les blancs d'œufs au fouet électrique au bain-Marie, l'objectif est d'avoir une meringue Suisse, attention, elle ne doit pas être trop chaude. Vérifier avec le bout du doigt la température de la meringue (vous devez pouvoir y laisser le doigt dans la meringue sans vous brûler)
- Hors du feu, ajouter la noix de coco râpée, la confiture d'abricots et continuer à fouetter 2 à 3 minutes
- Mettre la préparation dans une poche muni d'une douille cannelée
- Sur une plaque four muni d'un papier sulfurisé, faire des petits tas de rochers à l'aide de la poche (si vous n'avez pas de poche aidez-vous de cuillères à café) en leur donnant une forme légèrement conique
- Cuire au four à 180°C, pendant 20 minutes

On est Food'Rocher coco !

Financier à la framboise

Recette pour 16 bouchées

<u>Financier à la framboise</u>	<u>½ bq de framboises</u>	<u>Les ustensiles</u>
30 gr de sucre glace 30 gr de poudre d'amandes 12 gr de farine 30 gr de beurre 1 blanc d'œuf (attention peser 30gr pour un blanc d'œuf) 6 gr miel		1 casserole, 1 saladier, 1 fouet, 1 poche, 1 Maryse, 1 moule en silicone en forme de mini financier, 1 plaque four, papier sulfurisé

Financier à la framboise

- Mettre le beurre et le miel dans une casserole et faire colorer (beurre meunière ou noisette) et le laisser refroidir
- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger les poudres (sucre glace, poudre d'amandes et farine), puis incorporer le blanc d'œuf
- Verser le beurre sur cette préparation et bien mélanger
- Mettre l'appareil en poche
- Graisser le moule à financier
- Verser l'appareil dans le moule en remplissant au $\frac{3}{4}$
- Tailler les framboises en 2 dans le sens de la longueur et disposer une demi-framboise au centre de chaque financier
- Cuire pendant 9/10 minutes et laisser refroidir pour avoir encore plus de croustillance

On est Food'Financier !