

## Autres desserts aux fruits

# Sablé aux fraises



**45 min** **30 min** **15 min** **0** **353**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la pâte sablée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tamiser la farine et la levure dans un saladier.
- 3 Renouveler l'opération de tamisage.
- 4 Ajouter le sucre roux, le jaune d'œuf et le beurre salé.
- 5 Le sel relève les saveurs sucrées des pâtisseries.
- 6 Pétrir la pâte.
- 7 Fariner un plan de travail et aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 8 Ajouter régulièrement de la farine à la pâte pour qu'elle ne colle pas au rouleau.
- 9 Découper la pâte selon la forme souhaitée pour les sablés.
- 10 Les restes de pâtes peuvent se congeler pour être réutilisés ultérieurement.
- 11 Mettre les morceaux de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 12 Enfourner la plaque pendant 15 minutes à 180°C (Th.6).

### Étape 2

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour le sablé

100 g **Farine**  
75 g **Beurre demi-sel**  
70 g **Sucre roux**  
3 g **Levure chimique**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

#### Ingrédients pour la garniture

500 g **Fraise**

#### Ingrédients pour la chantilly

20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
20 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Zeste(s) de citron**

## Préparation des fraises

- 1 Tailler les fraises en lamelles dans leur chair sans aller jusqu'à la base, puis les ouvrir en éventail.

### Étape 3

#### Préparation de la chantilly

- 1 Dans un bec verseur, mettre la crème liquide et le sucre semoule. Mélanger avec un fouet.
- 2 Verser la crème dans le siphon et refermer.
- 3 Visser une cartouche de gaz, secouer le siphon, puis visser la deuxième cartouche et secouer à nouveau. Réserver au frais.
- 4 En absence de siphon, faire une crème fouettée au batteur ou à la main à l'aide d'un fouet.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les sablés du four.
- 2 Toujours commencer par tester la chantilly sur une assiette pour vérifier la consistance avant d'en verser sur la préparation.
- 3 Verser la chantilly sur les sablés et disposer les fraises dessus.
- 4 Râper des zestes de citron vert sur les sablés.