

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

## Sablé "maman je t'aime ! "

Pour 4 desserts

### *Pour les sablés*

100 g de beurre en pomade  
70 g de sucre glace  
1 cuillère à soupe d'amandes en poudre  
130 g de farine  
1 pincée de sel  
Les graines d'une 1/2 gousse de vanille  
1 oeuf

### *Pour la crème pâtissière au chocolat*

D'après une recette de C. Felder  
Les graines d'une 1/2 gousse de vanille  
25 cl de lait  
50 g de sucre  
1 petite noix de beurre  
2 jaunes d'œufs  
1/2 cuillère à soupe de farine  
20 g de maïzena  
50 g de chocolat à 74% de cacao

### *Pour la décoration des fruits rouges*

1 barquette de groseilles  
une grosse poignée de cerises ou une barquette de framboises  
1 barquette de fraises  
quelques pluches de menthe



### **Réalisation des sablés.**

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le sel, les graines de vanille, les amandes en poudre, l'oeuf et 1/4 de farine. Ajouter le reste de la farine et mélanger avec les doigts afin de former une boule. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une hauteur de 5 mm.

Découper 4 cœurs de 12 cm de haut environ avec un couteau (faire un gabarit en papier et découper autour) ou utiliser un emporte-pièce de votre choix. Placer les cœurs sur le plat crousty préalablement recouvert de papier sulfurisé. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes environ. Sortir les sablés lorsqu'ils sont dorés et les laisser refroidir sur une grille.

### **Réalisation de la crème pâtissière.**

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la moitié du sucre. Ajouter les graines de vanille, la gousse et le beurre.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs au fouet avec le sucre restant. Ajouter la farine et la

maïzena. Il faut obtenir un mélange lisse. Verser le lait bouillant en filet sur le mélange et remuer avec un fouet. Remettre l'ensemble de la préparation dans la casserole et monter un peu le feu. Mélanger sans cesse avec le fouet. Dès que la crème épaisse, la retirer du feu et la verser tout de suite dans un saladier. Ajouter le chocolat détaillé en petits morceaux (ou encore mieux haché). Mélanger encore avec le fouet afin d'obtenir une crème lisse qui ressemble à de la mayonnaise. Recouvrir avec un film qui sera en contact avec la crème afin d'empêcher la formation d'une peau. Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au frais.

**Finition.**

Disposer sur chaque assiette un cœur. Poser dessus une grosse quenelle de crème pâtissière au chocolat. Parsemer de fruits rouges détaillés ou entiers selon votre goût et votre humeur. Parsemer de pluches de menthe et servir... Maman je t'aime !

Recette réalisée par Sophie Mullens - <http://danslacuisinedesophie.blogspot.com/>