



Sablé breton, framboise basilic par Christophe Adam

**Sablé breton, framboise basilic, une recette
signée par Christophe Adam et extraite de son
ouvrage FRAMBOISE publié en mai 2017 aux
éditions de La Martinière.**

Voici un très joli dessert à partager : chaque dôme est prévu pour 2 personnes.
La préparation de la ganache doit se faire la veille.

Ingédients pour 8 personnes

La ganache montée au basilic

3 g de gélatine en poudre

20 g d'eau

100 g de chocolat blanc (couverture Ivoire Valrhona®)

445 g de crème liquide entière

35 g de feuilles de basilic frais

Le sablé breton

125 g de beurre doux ramolli

60 g de jaunes d'oeufs (3 jaunes d'oeufs)

125 g de sucre semoule

1 g de fleur de sel

175 g de farine type 55

10 g de levure chimique

la garniture

200 g de framboises

125 g de myrtilles

125 g de groseilles

quelques pistaches entières mondées

quelques feuilles de basilic



Procédure

La ganache montée au basilic

La veille, réalise la ganache au basilic : fais tremper la gélatine dans l'eau bien froide. Hache finement le chocolat blanc et garde-le dans un grand récipient. Porte la crème à ébullition avec le basilic, retire du feu, couvre la casserole de film étirable et laisse infuser 15 minutes. Mixe le tout, passe-le au chinois. Ajoute la gélatine fondue, mélange bien, puis verse cette préparation sur le chocolat blanc. Mélange doucement jusqu'à ce que la texture soit lisse, puis garde cette ganache 12 heures au réfrigérateur, bien couverte.

Le sablé breton

Travaille le beurre à la spatule afin qu'il soit bien souple. Dans le bol

d'un batteur, monte les jaunes d'oeufs, le sucre et la fleur de sel avec le fouet, puis ajoute le beurre pommade et laisse monter le mélange. Pendant ce temps, tamise la farine et la levure chimique. Incorpore-les au mélange précédent après avoir remplacé le fouet par la feuille. Travaille jusqu'à ce que la pâte soit homogène, pas davantage. Étale-la au rouleau à 5 mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé. Fais durcir cette plaque au congélateur avant d'y découper 4 disques de 12 cm de diamètre. Dépose-les dans des cercles de même diamètre (ce qui leur permet de bien monter) et fais-les cuire au four sur une plaque à 170 °C pendant 12 minutes. Laisse-les refroidir.



la garniture

Lorsque les sablés sont complètement refroidis, sors la ganache bien froide du réfrigérateur et monte-la au batteur jusqu'à ce qu'elle soit légère. Introduis-la dans une poche munie d'une douille U4 et poche-la sur les sablés en forme de dôme bien rond. Égrène les groseilles et garnis complètement les dômes de fruits en les serrant bien. Insère aussi les pistaches mondées et décore de quelques feuilles de basilic.

Conseil du chef « Si tu ne sers pas ce dessert immédiatement, garde-le au frais 2 ou 3 heures au maximum »