



Sablé sarrasin aux figues fraîches, crémeux baies roses.

Ce dessert d'été, un Sablé sarrasin aux figues fraîches, crémeux baies roses, est proposé par le chef Guillaume Dally, le Bistrot N'Home à Tours.

Ingrédients



Pour le sablé sarrasin

160 g de jaune
320 g de sucre
320 g de beurre
200 g de farine t 55
250 g de farine de sarrasin
15 g de levure chimique
4 g de fleur de sel

Pour le crémeux aux baies roses

500 g de lait Infusé avec 30 g de baies roses durant une nuit
60 g de jaunes d'œufs
50 g d'œufs
120 g de sucre
44 g de maïzena
200 g de crème fouettée

Préparation

Le sablé :

Travailler le sucre avec les jaunes au ruban ; ajouter la pommade et les poudres tamisées ensemble ; travailler légèrement ; étaler entre deux feuilles et cuire dans un cercle de 8 cm de diamètre à 180 c° 8 à 10 min.

Le crémeux :

Chauffer le lait avec les baies roses. Mélanger les jaunes, œufs et sucre, ajouter la maïzena, verser le lait filtré chaud sur ce mélange et cuire en fouettant 1 min en ébullition. Débarrasser et refroidir, fouetter et ajouter la crème fouettée, mettre en poche douille ronde unie de taille moyenne.

Montage :

Disposer au centre de l'assiette un point de crème, poser un sablé dessus, une noix de confiture de figue au milieu du sablé, pocher le crémeux sur le sablé et disposer des quartiers de figue fraîche sur le crémeux. Parsemer un peu de poudre de baies roses et des points de coulis à la figue en décor.

Le BistrotN'Home

Guillaume et Laetitia Dallay

11, rue de la Serpe

37000 Tours

09 81 00 62 21

<http://www.lebistrotnhome.fr/>