



## Petits gâteaux sablés au mascarpone

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

### Ingrédients :

#### Sablé

- 3 jaunes d'œufs
- 130 g de sucre
- 150 g de beurre pommade
- 20 g de farine
- 1 p. de fleur de sel
- 1 Sachet de levure chimique

#### Crème citron vert



- 0.5 L de crème à 35 % de MG
- 20 g de sucre
- 150g de mascarpone
- 1 citron vert

### **Dressage**

- 250 g de fraises Gariguettes
- 20 g de pistaches émondées

### **Préparation :**

#### **Préparation du sablé**

Crémez ensemble à la spatule les jaunes, le sucre, ajouter le beurre pommade, rendre le mélange lisse et homogène.

Mélangez farine, sel, sucre et levure ensemble, ajoutez au mélange précédent. Réservez la pâte filmée au frais au minimum deux heures.

Étalez la pâte à 5 mm d'épaisseur, détaillez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou en vous aidant d'un verre. Cuire à 180°C environ 20 min.

#### **Préparation de la crème**

Montez au batteur ensemble la crème avec le mascarpone et le sucre. Zestez un citron vert.

### **Dressage**

À l'aide d'une poche à douille et d'une douille, pocher un peu de crème au centre du sablé, dressé les fraises autour et terminez par une belle rosace. Décorer de poudre de pistache

