

Petits gâteaux sablés au mascarpone

4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Sablé

- 3 jaunes d’oeufs
- 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 Gariguette
- 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 précédant. 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 sure. 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