

SABLÉ CRUMBLER AU CONFIT DE FRAMBOISE



PAR YASMINE MENACER

INGRÉDIENTS

- 180g de chapelure de croissants
- 70g de beurre mou
- 90g de sucre cassonade
- 38g de jaunes d'œuf
- 4g de levure chimique
- 1 g de fleur de sel

Pour le confit de framboise :

- 250g de purée de framboise
- 55g de sucre
- 5g de pectine NH

PRÉPARATION

- 1 - Toastez vos croissants et broyez les avec le gros tamis du Crumbler (ou broyez les croissants mous puis toastez la poudre obtenue)
- 2 - Pétrissage : Mélangez à la feuille le beurre mou et le sucre cassonade jusqu'à avoir une consistance crémeuse
- 3 - Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez bien
- 4 - Versez la chapelure de croissants, la fleur de sel et la levure chimique et mélangez
- 5 - Réservez la pâte filmée en froid positif
- 6 - Une fois refroidie, étalez la pâte à 4mm d'épaisseur puis détaillez à l'emporte pièce des disques et placez-les dans des moules
- 7 - Cuisson 15 minutes à 170°C
- 8 - Finition : Dressez à la poche le confit de framboise et réservez au congélateur
- 9 - Une fois pris en congélation, trempez le biscuit côté confit dans le glaçage

Confit de framboise : Dans une casserole, faites chauffer tous les ingrédients en ayant pré-mélangé le sucre et la pectine puis portez à ébullition 1 minute.

Versez dans un cul de poule, filmez au contact, et réservez en froid positif

Variante : Dressez du praliné pistache au centre et trempez dans le glaçage rocher.

Une recette proposée par



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat