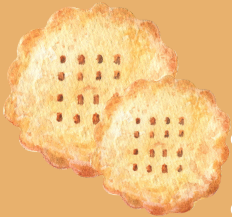


Le sablé breton au shiitaké



INGREDIENTS



- 140g de sucre
- 160g de beurre
- 2 pincées de fleur de sel
- 210g de farine
- 4 oeufs
- 75g shiitaké
- 120 g de crème fraîche
- 1 pincée d'extrait de vanille
- 1 sachet de levure chimique



PRÉPARATION

Pour 6 personnes

🕒 Environ 30 min

- Préchauffer le four à 180°C
- Séparez le blanc et le jaune d'œuf. Dans un grand bol, verser les jaunes d'œuf, le sucre et du beurre à température ambiante; puis mélangez au fouet.
- Ajoutez de la farine tamisée avec la levure et travaillez le mélange à la spatule.
- Pour cuire les sablés, utilisez des moules ou mettez la pâte sur une première feuille de papier sulfurisée, puis poser une deuxième feuille de papier par dessus. Etalez la pâte sur une épaisseur de quelques millimètres.
- Faites revenir à feux doux les shiitakés avec de la crème fraîche. Ajoutez de la vanille puis mixez le mélange.
- Etalez la crème de shiitaké sur un premier sablé, puis posez un deuxième sablé par dessus.
- Enfourez au four 15 à 20 min.