



*La Table de Sandrine*

**ESPOIR D'UNE TARTELETTE :**  
**FRAMBOISE, FIGUE, PRALINES ET ROSE**



Nombre de personnes : 6  
Temps de préparation : 30mn  
Temps de cuisson : 20mn

**Ingrédients et quantités :**

Le sablé breton aux éclats de pralines roses: 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d’œufs – 80g de poudre d’amandes – 1 pincée de fleur de sel vanille – 100g de pralines roses

Le carpaccio de figues : 8 grosses figues – 6 cuil. à café de sucre à la rose

La chantilly de mascarpone figue vanille : 10cl de crème liquide entière – 125g de mascarpone – 1 gousse de vanille Bourbon – 3 figues – 15g de beurre – 1 cuil. à soupe de cassonade – 1 jus de citron

Le coulis framboise et rose : 125g de framboises – 1 jus de citron – 3 cuil. à soupe sirop de rose

Dressage : QS de framboises – pétales de rose cristallisées – pétales de rose – feuille d’or – ruban rose

**Progression :**

Le coulis de framboise et rose : Mettez dans un blender les framboises avec le jus de citron et le sirop de rose. Mixez jusqu’à l’obtention d’un coulis, puis passez au chinois.

Le sablé breton aux pralines roses : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu’à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d’œufs, puis la farine, la fleur de sel, et les pralines roses concassées. Mélangez l’ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Etalez la pâte sur une

plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 15 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaires, découpez 6 fonds de sablé.

Le carpaccio de figues : Augmentez le four à 210°C (th.7). Coupez les figues en fines rondelles. Retirez la peau. Disposez les rondelles de chair sur le dessus de chaque sablé, puis saupoudrez la surface avec le sucre à la rose. Passez au four pendant 3-4mn. Laissez refroidir.

La chantilly de mascarpone figue vanille : Essuyez les figues à l'aide d'un papier absorbant humide. Faites une croix sur le dessus avec un couteau pour les ouvrir légèrement. Faites chauffer une poêle avec le beurre et la cassonade, puis déposez-y les figues. Laissez caraméliser, puis arrosez avec le jus de citron. Enrobez bien les figues. Laissez refroidir, puis récupérez la pulpe de figue que vous disposez dans le bol du batteur. Ajoutez la crème liquide, la mascarpone, et les graines de la gousse de vanille grattée. Montez en chantilly. Mettez dans une poche munie d'une douille cannelée, et réservez au réfrigérateur. Dressage : Dressez la chantilly sur une moitié du sablé. Disposez ensuite à côté les framboises. Parsemez quelques pétales de roses cristallisées, pétales de rose, et sucre rose. Ajoutez le ruban rose, puis un éclat de feuille d'or. Faites quelques points de coulis dans l'assiette.

### **Le mot de Sandrine :**

Un dessert spécialement créé pour l'agenda rose de mon ami Olivier Chaput, pour la lutte contre le cancer du sein, une maladie par laquelle nous sommes tous concernés. Une tartelette aux saveurs douces, délicates, acidulées, avec différentes textures, le tout teinté de rose..... Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>