

# Verrines de fraises, sablé breton et chantilly au chocolat blanc



## Ingrédients pour 5 grandes verrines:

500g de fraises  
*Sablé breton (Encyclopédie du  
chocolat Valrhona):*  
2 jaunes d'oeufs  
80g de beurre  
80g de sucre semoule  
120g de farine T55

4g de levure chimique  
1 pincée de sel  
*Chantilly au chocolat blanc:*  
150g de chocolat blanc  
25cl de crème liquide entière  
15cl de lait

## Préparation:

### - *Sablé breton:*

Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Incorporer le beurre en pommade, puis la farine, la levure et le sel tamisés ensemble. Etaler entre 2 feuilles de plastique ou de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5mm. Réserver au réfrigérateur 30 minutes. Sortir la pâte et découper des cubes de 1cmx1cm que l'on dépose sur une plaque de cuisson. Enfourner à 170°C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir et déposer des cubes dans le fond des verrines. ( les miens se sont étalés pendant la cuisson, je les ai donc coupés en morceaux lorsqu'ils étaient trop gros...)

### - *Chantilly au chocolat blanc:*

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie à feu très doux. Incorporer le lait puis laisser refroidir. Mélanger le chocolat et la crème liquide. Transvaser dans le corps d'un siphon en filtrant la préparation au travers d'une passoire fine. Insérer 2 cartouches de gaz, secouer énergiquement et réserver au réfrigérateur au moins 2 heures à l'avance.

- *Montage des verrines:*

Répartir quelques sablés bretons dans le fond des verrines puis les fraises. Dresser la chantilly afin de remplir les coupes. Décorer d'une fraise et/ou de sucre coloré rose par exemple..