

Sablé breton aux fraises et crème au citron

#unjourunerecette 31 - 19 avril 2020

Ingrédients (pour 2 personnes) :

<i>Sablé :</i>	<i>Crème au citron :</i>	<i>125g de fraises</i>
<i>2 jaunes d'œufs</i>	<i>25cl de lait</i>	
<i>55g de sucre</i>	<i>½ zeste de citron</i>	
<i>50g de beurre demi sel mou</i>	<i>2 jaunes d'œufs</i>	
<i>75g de farine</i>	<i>60g de sucre</i>	
<i>1/2c à café de levure</i>	<i>30g de farine</i>	

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter le beurre mou, la farine et la levure puis étaler la pâte en disque de 6 cm de diamètre sur 2 cm de hauteur.

Cuire les sablés au four environ 15 mn à 200°C.

Pour la crème au citron, faire bouillir le lait avec les zestes de citron puis le verser sur le mélange jaunes d'œuf, sucre et farine et remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à première ébullition en remuant tous le temps. Débarrasser puis réserver au frigo.

Dresser les fraises et la crème au citron sur le sablé puis servez bien frais.

