

sablé aux épices, crème caramel & grenade

POUR QUI ? dix enfants gourmands ou six grands enfants

QUAND ? deux heures avant l'arrivée des gourmands

POURQUOI ? car la crème caramel et le gingembre s'acoquine parfaitement

le sablé au gingembre

200 grammes de beurre demi-sel Borniambuc

100 grammes de sucre

320 grammes de farine

3 dosettes de gingembre Max Daumin

1 dosette de noix de muscade Max Daumin

la crème patissière au caramel

20 cl d'eau

130 grammes de sucre

25 grammes de beurre Borniambuc

150 grammes de crème crue

25 cl de lait la Fromentellerie

deux jaunes d'œuf de poule d'Etienne Godart

30 grammes de farine

deux feuilles de gélatine ou de l'agar agar - facultatif

une belle grenade

préchauffer le four à 160°C. dans un saladier, battre le beurre à température ambiante, ajouter le sucre, la farine et les épices. abandonner le fouet, utiliser vos mains, jusqu'à obtenir une belle pâte.

sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la préparation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. déposer la feuille et la pâte sur une plaque de cuisson et enfourner pour 20 minutes.

sortir le sablé du four et le casser en morceaux.

faire chauffer 50 grammes de sucre et l'eau à feu vif, jusqu'à l'obtention d'une couleur marbrée. ne pas baisser sa garde, le caramel est fripon. hors du feu, ajouter le beurre et la crème puis mélanger. dans la casserole, verser le lait et remettre sur le feu, jusqu'à ébullition.

dans un saladier, fouetter le jaune, 80 grammes de sucre et la farine. les faire rejoindre leur copain, le caramel, dans la casserole et faire épaissir la préparation 5 minutes à feu doux, sans porter à ébullition.

si le caramel semble trop liquide, ajouter deux feuilles de gélatine ou de l'agar-agar. réserver au frais.