

Sablé croustillant, abricots rôtis et crème au sésame noir



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 g	Crème pâtissière à froid en sac 5 kg MOENCH	0094306
10 pièces	Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX	0170640
2 GOUSSES	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
QS	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
1	Lait entier	~
300 g	Mascarpone	~
100 g	Miel liquide de fleurs en pot 1 kg ST MAMET	0042661
600 g	Abricot oreillon au sirop léger en boîte 4/4 VALTONIA	0040838
80 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Réaliser une crème pâtissière en suivant les recommandations indiquées.
- 2 Ajouter la gousse de vanille, les graines de sésame et le sucre.
- 3 Laisser cuire la crème jusqu'à obtenir la consistance puis refroidir.
- 4 Foissonner la crème pâtissière avec le mascarpone pour obtenir une crème ferme et bien montée.
- 5 Remettre en œuvre les sablés en les passant au four à 170°C pendant 4 minutes environ.
- 6 Remettre en œuvre les oreillons d'abricots, les égoutter, puis les faire rôtir avec

- 6 le miel à la poêle.
- 7 Dresser la crème sur les sablés à l'aide de la poche à douilles.
- 8 Ajouter les quartiers d'abricots et quelques graines de sésame noire en guise de décoration.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Alsace Gewurztraminer blanc Vendanges Tardives AOC 2011 en bouteille 75 cl LEON GRIMM