

sandfredmathis



**Pâte sablée :** (à faire la veille au mieux)

*Ingredients:*

500g de farine – 180g de sucre glace – 60g de poudre d'amande – 260g de beurre mou – 2 œufs – 1 càs de vanille liquide

Dans le bol du robot muni de la feuille, mélanger le beurre, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Sabler le mélange pendant 5 minutes. Batta les œufs avec la vanille et l'ajouter. Mélanger rapidement. Réserver au réfrigérateur la nuit entière.

*Le lendemain :*

Étaler la pâte sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un patron chaque lettre (format A6) 2 fois.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour le pas qu'elle gonfle.

Réserver 30 minutes au réfrigérateur avant de cuire. Enfourner 15 minutes à 165°C.





### Gelée de framboises :

#### *Ingrédients:*

80g de purée de framboises – 15g de sucre – 1 feuille de gélatine

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Porter la purée et le sucre à ébullition. Une fois à ébullition retirer du feu et y ajouter la gélatine. Mélanger.

### Crème diplomate :

On commence par la **crème pâtissière** (*la veille*):

#### *Ingrédients:*

4 feuilles de gélatine – 400g de lait – 130g de crème liquide entière – 80g de jaune d'oeuf (4) – 30g de maïzena – 100g de sucre – vanille

Réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Mettre à chauffer le lait, la crème, la vanille ainsi que la moitié du sucre.

Dans un saladier battre les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent légèrement. Ajouter la maïzena.

Une fois le mélange chaud le verser dans le saladier tout en mélangeant au fouet.

Tout remettre dans la casserole et cuire sur feu doux jusqu'à ce que la crème ait épaissie.

Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée. Réserver au frais toute la nuit.

#### *Le lendemain:*

Monter **400g de crème liquide** (30% MG minimum) en chantilly bien ferme.

Détendre la crème pâtissière au batteur pendant 5 minutes. Y ajouter 1/3 de crème chantilly et fouetter.

Ajouter le reste à la maryse. Mettre dans une poche à douille munie d'une douille 8mm ou 10mm (8mm étant l'idéal).

### Montage

Avoir à disposition:

Lettres en pâte sablée cuites – gelée de framboises – 1 kiwi et 1 mangue coupée en brunoise – des décors ( meringues ...)

Faire réchauffer légèrement la gelée de framboise.



### Coller les lettres

"Coller" les lettres à l'aide de points de crème sur le support choisi.



### On poche la crème

Pocher la crème diplomate sur chaque lettre.

### On ajoute les fruits

Ajouter sur la première lettre la gelée à l'aide d'une petite cuillère et sur la deuxième le mélange mangue/kiwi. Et continuer ainsi de suite.



### On met le deuxième biscuit

Poser sur chaque lettre la deuxième pâte sablée identique.

### On poche la crème une nouvelle fois

Pocher encore une fois de la crème diplomate.





### On décore

Décorer selon vos goûts.

J'ai utiliser des petites meringues, des fruits (restants de brunoise, framboises entières), minis cannes à sucre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)