Sablés Bretons aux Fraises et au Caramel
Pour 2 entremets carrés 18 cm



1. ***SABLÉ BRETON***

280 g de beurre pommade
250 g de sucre
115 g de jaune d'oeufs
3 g d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
7 g de sel
370 g de margarine
12 g de Baking Powder ancel

Mélanger le beurre et le sucre à la feuille. Ajouter les jaunes d'œufs puis l'extrait de vanille. Incorporer le sel, la farine et la levure chimique puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.

2. ***GARNITURE & MONTAGE***

150 g de Fourrage Fraise Sélection ancel
150 g Garniture Caramel ancel

Etaler la pâte sur 7 mm d'épaisseur puis découper 4 fonds à l'aide du cadre à entremets. Disposer 2 cadres généreusement graissés contenant des fonds de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. A l'aide d'un pinceau, mouiller à l'eau le pourtour des fonds de pâte. A l'aide d'une poche à douille, répartir le fourrage fraise sur un fond et la garniture caramel sur un deuxième fond à environ 2 cm du bord. Recouvrir avec les fonds de pâte restants puis enfourner à 180°C environ 25 minutes en four ventilé ou 30 minutes en four à sole. A la sortie du four, retirer délicatement les cadres puis laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace en utilisant un pochoir.

3. ***FINITION***

Saupoudrer de sucre glace en utilisant un pochoir.