

Sablés de pommes, aux noix et caramel



Ingrédients pour 4 personnes

Pour les sablés

- 150 gr de farine tamisée
- 100 gr de sucre semoule
- 125 gr de beurre doux
- 2 jaunes d'œufs
- ½ cuillère à café de rhum blanc (facultatif)

Pour la garniture

- 3 pommes
- 3 poires
- 100 gr de cerneaux de noix
- 100 gr de sucre semoule
- 25 gr de beurre doux
- 15 cl de vin de noix
- 10 dl de crème fraîche liquide

Préparation

Pour les sablés

- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter petit à petit la farine (et le rhum). Ajouter le beurre en l'écrasant dans la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Découper à l'aide d'un emporte-pièce la pâte étalée sur une planche.
- Faire cuire au four les formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 10 minutes.

Pour la garniture

- Peler les pommes et les poires, les couper en 8.
- Faire cuire dans une poêle les morceaux de pommes et les 25 gr de beurre. Garder au chaud.
- Dans une autre poêle, faire cuire à sec (sans matière grasse) le reste de sucre afin de faire du caramel. Quand c'est fondu et brun, ajouter le vin de noix et laisser réduire à moitié. Y mélanger la crème fraîche.

Présentation

- Dresser les pommes et les poires chaudes sur les sablés. Verser ensuite le caramel et décorer avec les cerneaux de noix.
- Servir chaud ou tiède.

Suggestion: ajouter une boule de crème glacée à la vanille sur chaque sablé...