

SABLÉS au CHOCOLAT et COMPOTÉE D'ANANAS

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation 20 min / Cuisson 20 min / Attente 2h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

Sablés : • 150 g de farine • 120 g de beurre • 50 g de sucre glace • 3 càs de cacao non sucré (25 g) • 1 pincée de sel • une càc de vanille liquide • 100 g de fromage blanc

Compotée d'ananas : • 1 gousse de vanille • 1 petit ananas • 1 càs de miel • un peu de beurre

Chantilly : • 20 cl de crème entière bien froide • 1 à 2 càs de sucre glace • un peu de chocolat noir à râper pour la déco

RÉALISATION

Réserver au congélateur un grand bol en verre ainsi que les batteur de votre fouet (pendant au moins 2h).

Préparer la compotée d'ananas :

À l'aide d'un grand couteau, ôter l'écorce de l'ananas, les yeux et la partie dure centrale.

Couper en petits cubes. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, ajouter les dès d'ananas, les graines de la gousse de vanille et la gousse grattée, le miel, 2 càs d'eau. Laisser confire sur feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 20 minutes. L'ananas doit s'attendrir sans se transformer en purée.

Laisser refroidir et réserver dans un récipient fermé.

Faire les sablés :

Dans un robot pétrisseur ou à la main, mélanger tous les ingrédients des sablés jusqu'à former une boule. Filmer et réserver au frais 2h.

Allumer le four th6, 180°C.

Sortir la pâte à température ambiante. L'étaler au rouleau sur un plan de travail fariné.

Découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce ou d'un bol (10 cm de diamètre).

Ôter l'excédent de farine, déposer sur une plaque anti-adhésive et enfourner pour 10 à 12 minutes. a la sortie du four, ils seront encore un peu mou mais vont se raffermir en refroidissant, tout en restant tendres à l'intérieur.

Laisser complètement refroidir.

Monter la crème bien froide en chantilly, ajouter une à deux càs de sucre glace à la fin, battre encore 30 secondes pour bien mélanger.

Montage :

Déposer un sablé sur chaque assiette, 2 bonnes càs de chantilly dessus, puis un peu de compotée d'ananas. Saupoudrer de copeaux de chocolat râpés avec un économe.