

Sablés au thym, bruccio et mandarine dans tous ses états

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 min

Une recette
proposée par

Animation
Chef!

LES INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

Sablés au thym

- 200 gr de farine
- 100 gr de sucre ou 40 gr de sirop d'agave
- 10 cl d'huile de colza ou tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 branche de thym

Chips de mandarine

- 1 mandarine
- 10 gr de sirop d'agave

Comotée de mandarine

- 4 mandarines
- 20 gr de sirop d'agave

Sauce choco-mandarine

- 4 mandarines (10 cl)
- 70 gr de chocolat noir
- 10 gr de sirop d'agave

Bruccio

- 200 gr de bruccio
- 5 gr de sirop d'agave

LA PRÉPARATION

Sablés au thym

Dans un saladier mettre la farine, le sucre et le sucre vanillé

Ajouter au fur et à mesure l'huile en remuant avec un fouet

Ajouter la fleur de thym et mélanger de nouveau

Sur une plaque four recouverte de papier sulfurisé disposer de la pâte dans un emporte-pièce en le tassant et bien le lisser, répéter l'opération pour les autres sablés
Cuire au four à 180°C pendant environ 8 à 10 minutes

Chips de mandarine

Avec un couteau bien tranchant, tailler des fines rondelles de mandarine

Les disposer sur une plaque four et les badigeonner de sirop d'agave avec le pinceau

Les faire sécher au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes, puis les laisser dans le four éteint

Les décoller du papier sulfurisé dès la sortie du four (attention à ne pas se brûler) et les réserver sur une assiette

Compotée de mandarine

Zester 1 mandarine et le mettre de côté pour la sauce choco-mandarine

Éplucher les mandarines, séparer les segments et les tailler en petits morceaux (environ en 3 chaque segment)

Dans une casserole mettre à cuire le sirop d'agave et les segments de mandarine, puis laisser compoter une quinzaine de minutes. L'objectif est de ne plus avoir de liquide dans la casserole

Sauce choco-mandarine

Presser les mandarines et récupérer 10 cl du jus

Dans une casserole faire bouillir le jus de mandarine et le sirop d'agave

Hors du feu ajouter le chocolat et bien mélanger pour avoir un mélange bien homogène

Bruccio

Mélanger le sirop d'agave avec le bruccio

Mettre le bruccio en poche et réserver au frais

LE DRESSAGE

- Mettre une petite pointe de Bruccio au milieu d'une assiette et y fixer le sablé
- Mettre une cuillère de compotée de mandarine au centre du sablé
- Disposer par-dessus des pointes de Bruccio en s'arrêtant à 5 mm du bord
- Éplucher les mandarines, défaire les segments puis les disposer sur le Bruccio
- Disposer joliment une chips de mandarine
- Mettre un beau filet de sauce choco-mandarine