

PETITS SABLES aux FRAISES



- 125 gr de farine
- 170 gr de beurre ramolli
- 90 gr de sucre glace
- 80 gr de poudre d'amandes
- vanille + gelée de fruits
- 1 pincée de sel + petits moules ou cercles

Mélangez les produits
Garnir le fond des moules de papier sulfurisé
A l'aide d'une douille

remplissez les moules

Cuisson 170°

Après cuisson, enfoncez un bouchon au centre
Ménageant ainsi un trou pour la crème
Remplir avec la crème pâtissière
Étalez de la gelée de fruits rouges

Terminez avec les fraises découpées.

CREME PATISSIERE

- 250 gr lait
- 35 gr de sucre en poudre
- 15 gr de farine
- 15 gr de maïzena
- 2 jaunes d'œufs

Chauffez le lait

Délayez les farines, les jaunes d'œufs, le sucre avec un peu de lait chaud

Puis versez le reste du lait sur l'appareil – Mélangez

Laissez refroidir

Pour éviter une croûte, étalez un peu de beurre sur la préparation.

Dans la crème refroidie, ajoutez kirsch ou autre parfum – au choix

Recette Michel 18/02/2012