

# Sablé au beurre de Bresse et miel, crème fraîche de Bresse au chèvre et poires caramélisées aux saveurs de la Garrigue

Par Estelle Maugein



## Ingrédients

*Pour 4 :*

### Palets au miel :

- 30g de sucre
- 20g de miel\*
- 100g de beurre de Bresse
- 150g de farine.

### Crème de Bresse au chèvre :

- 20cl crème de Bresse semi épaisse
- 100g fromage frais de chèvre fermier\*
- 2 feuilles de gélatine
- 1 bonne CS de sucre

### Poires au caramel :

- 10cl eau
- 70g sucre
- 1 bonne CS d'huile d'olive

- Thym
- Romarin
- 2 poires

\* ici j'ai choisi pour accompagner le beurre et la crème de Bresse : le miel de fleurs sauvages de Mr JL Seguin, apiculteur (21) et un fromage frais de chèvre de "la ferme de l'Hort" (34).

## **Préparation**

### **Palets au miel :**

- préchauffer le four à 170°.
- faire un beurre pommade
- mélanger le sucre, le beurre et le miel
- ajouter la farine et mélanger à la main. Rajouter un peu de farine au besoin.
- faire une boule puis étaler la pâte sur 1/2cm d'épaisseur.
- découper avec des cercles a pâtisserie de 6cm de diamètre. Mettre au four avec les cercles, et faire cuire 20min environ, surveiller.
- laisser refroidir sur une grille.

### **Crème de Bresse au chèvre:**

- mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide (5 min environ)
- Dans un saladier, travailler le fromage frais à la fourchette;
- Faire chauffer 2CS de la crème de Bresse semi épaisse, y ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger.
- ajouter ce mélange au fromage frais et mélanger vigoureusement avec un fouet.
- monter le reste de crème en chantilly en y incorporant la CS de sucre.
- incorporer la chantilly au fromage délicatement avec une Maryse.
- déposer à l'intérieur du cercle, sur le biscuit refroidi avec l'aide d'une poche à douille. faire deux couches et lisser.
- mettre au frais.

### **Poires caramélisées aux saveurs de la garrigue :**

- couper les poires en brunoise (réserver le haut de la poire comme un "chapeau")

- mélanger l'eau et le sucre
- cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange blondisse.
- ajouter alors la CS d'huile d'Olive et mélanger hors du feu.
- remettre sur le feu avec le thym, le romarin et les fruits pendant 10 min environ.

#### Dressage :

- vérifier que la crème soit bien prise
- retirer délicatement les cercles pour libérer le biscuit avec la crème. Déposer dans l'assiette.
- déposer une couche de poires caramélisée (refroidies) sur la crème.
- avec un pinceau, passer une fine couche de caramel sur le "chapeau" de la poire et le déposer au centre de la réalisation.
- garder au frais jusqu'à dégustation.