

SABLES AU SAFRAN DU GATINAIS, COMPOTEE DE POMMES POIRES AU VINAIGRE SURARD

**Recette proposée par : Le Lycée des Métiers Française Dolto ,
lors du Salon des vins et de la Gastronomie d'Orléans en novembre 2015**

<http://www.lyc-fdolto-olivier.fr/>



Ingrédients : Pour 30 bouchées

Sablé : 2 jaunes d'œufs, 75 g sucre semoule, 75g beurre doux, 100g farine, ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel, 5 pistils de safran, 1 œuf entier

Compotée pomme poire : 30 g miel de sologne, 15g beurre demi-sel, 350 g pommes, 350g poires, 5cl vinaigre surard

Décor, finition : ¼ de botte de menthe



Préparation :

Réhydrater les pistils de safran dans de l'eau fraîche 12 heures avant la préparation
Blanchir au fouet les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer le beurre en pommade et fouetter.
Incorporer la farine tamisée et la levure chimique à l'aide d'une spatule ; ajouter la fleur de sel, le safran et mélanger à nouveau. Dorer avec l'œuf entier battu.

A l'aide d'une poche, disposer la pâte dans de petits moules ronds à la moitié du moule.
Cuire les sablés 15mn à 170°C . Tiédir sur grille puis les démouler délicatement.

Eplucher les pommes et les poires, les tailler en deux et ôter le cœur. Les tailler en petits cubes d'1/2 cm.

Dans une poêle chaude, disposer le miel et le beurre. Porter le tout au caramel ; y déposer les cubes de fruits et les mélanger vivement afin qu'ils ne brûlent pas. Laisser compoter à feu moyen en mélangeant régulièrement (environ 5mn).

Ajouter le vinaigre surard et laisser cuire à nouveau 2 mn.

Disposer la compotée de pomme poire sur le sablé encore tiède ; ajouter une feuille de menthe.

Dans le cas d'un dessert, réaliser de plus grands sablés à l'aide d'un cercle à entremets ou des moules en silicone de diamètre 7 – 8 cms.

Bon Appétit

Variantes : Le sablé au safran peut être remplacé par une brioche perdue caramélisée.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr