

BISCUITS SABLES AUX FRUITS EXOTIQUES



Ingrédients pour 12 fonds de pâte Flexipan FP 2057



Pour la pâte :

- 135 g de beurre demi-sel
- 135 g de sucre glace
- 3 œufs
- 135 g de poudre d'amandes
- 1 zeste de citron
- 1 gousse de vanille

Pour la garniture :

- $\frac{1}{2}$ ananas
- $\frac{1}{2}$ mangue
- 1 banane
- 6 abricots
- 1 kiwi
- Préchauffer le four th 6 - 180°C.

Poser les empreintes fond de pâte sur la plaque perforée.



Dans le bol du robot au fouet, manier le beurre en pommade et ajouter le sucre glace.

Casser les œufs un à un. Ajouter la poudre d'amandes.

Râper le zeste de citron avec la "microplane" ou un zesteur. Couper le bout de la gousse fraîche et pousser pour faire sortir les grains de vanille. Mélanger, on obtient une pâte onctueuse.



Dresser dans les empreintes à mi hauteur à l'aide de la poche à douille. Tapoter la plaque sur le plan de travail. Placer au congélateur pendant 10 min.

Cuire 15 min au four th6 - 180°C. Au sortir du four, attendre 2 min puis démouler sur la grille à pâtisserie. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer les fruits :



Presser le citron, éplucher la banane et couper en tranches. Verser le jus de citron sur les bananes pour éviter qu'elles ne noircissent.

Eplucher le kiwi avec un éplucheur à tomates. Couper en tranches et en 4 quarts.

Eplucher la mangue et couper des petits dés avec l' « alligator »

Enlever la peau de l'ananas, couper en tranches et en dés

Laver les abricots, couper en 2. Oter le noyau puis couper en tranches.

Placer au frais.

Préparer la chantilly vanille-cardamome au siphon.

Placer au frais jusqu'au moment du dressage.

Dressage :



Avec le siphon, garnir la cavité du biscuit avec la chantilly.

Disposer ensuite les dès de mangue et placer un morceau de chaque fruit.

Terminer par la décoration par une petite feuille de menthe.



Facultatif : saupoudrer de sucre glace ou neige éternelle.