



Les envies de Maga



INGRÉDIENTS pour la pâte sablée

- 88g de beurre doux pommade
- 32g de sucre glace
- 80g de farine
- 1g de sel fin

INGRÉDIENTS pour le cœur figue framboise

- 100g de pulpe de figue séchée
- 150g de pulpe de framboises
- 2 feuilles de gélatine (6g)
- 30g de sucre semoule
- 15g de jus de citron (1,5cl)

Pour la réalisation des cœurs.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau bien froide. Porter à ébullition les figues séchées recouvertes d'eau. Retirer du feu et laisser gonfler pendant 1 heure. Retirer les queues et les couper en deux. Récupérer la pulpe. Ne pas utiliser la peau.

Mettre la pulpe des figues et des framboises dans une casserole avec le sucre semoule et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron ainsi que la gélatine essorée, bien mélanger. Mixer la préparation et verser dans des moules petits cœurs en silicone. (Vous pouvez passer la préparation au tamis pour avoir un peu moins de petites graines) Mettre au congélateur au minimum 2 heures.

Pour la pâte sablée.

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace et le sel. Incorporer la farine et mélanger

bien le tout. Mettre la préparation dans une poche à douille et dresser dans des petits cercles à tartes. Faire cuire dans un four préchauffer à 150°C pendant 25 à 30 minutes. A la sortie du four enlever les cercles et laisser refroidir.

Dresser à l'aide d'une poche à douille cannelée le lemon curd sur la pâte sablée, puis déposer dessus le petit cœur figue framboise.