

Sablés Ispahan de Pierre Hermé

Ingrédients pour environ 50 sablés:

100g de framboises fraîches (surgelées entièrement décongelées pour moi)
160g de beurre
62g de sucre
1g de fleur de sel
5g d'eau de rose
200g de farine T55

Préchauffez le four à 90°. Étalez les framboises sur une feuille de cuisson sur une plaque et enfournez pour 3 heures en mélangeant toutes les 30 minutes. Laissez refroidir et passez au mixeur pour réduire en poudre.

Malaxez le beurre dans le bol du robot puis incorporez le sucre, la fleur de sel, l'eau de rose. Ajoutez la farine et la poudre de framboise. Mixez rapidement et façonnez deux boudins de 40cm de long.

Sucre Ispahan :

150g de sucre cristallisé
5g d'eau de rose
colorant rouge

Mélangez les ingrédients ensemble. Étalez cette préparation sur une plaque et roulez chaque boudin de pâte dedans. Le sucre doit bien adhérer dessus. Enveloppez chaque boudin dans du film alimentaire et mettez au frais 1 heure.

Cuisson et finitions :

Retirez le film étirable et coupez des sablés d'1,5cm d'épaisseur. Disposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 170° pendant 16-20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.