



Sablés à la fleur de sel fourrés à la crème au citron et à l'huile d'olive (1 dizaine)

Sablés

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli en dés
- 125 g de sucre
- 4 + 1 jaunes d'oeufs
- le zeste d'1 citron
- 1 pincée de sel
- 1 cc de limoncello



1°/ Pétrir rapidement tous les ingrédients pour obtenir une consistance sableuse. Rassembler en boule et laisser reposer au froid 30 minutes.

2°/ Etaler la pâte et couper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Couper des cercles plus petits au milieu de la moitié d'entre eux. Disposer les gâteaux sur une plaque anti-adhésive, badigeonner à l'oeuf battu et saupoudrer de fleur de sel. Cuire 10 minutes à four préchauffé à 200°.

Crème citron et huile d'olive

- 5 cl de jus de citron (1 citron)
- le zeste d'1 citron
- 2 oeufs
- 75 g de sucre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de maïzena

Fouetter tous les ingrédients et mettre à cuire au bain-marie en remuant sans arrêt jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse. Conserver au réfrigérateur.

Montage

Etaler une noix de crème citron sur un sablé non troué et recouvrir d'un sablé troué. Appuyer légèrement.