



Sablés au thé vert

4 jaunes d'œufs

3/4 tasse (150 g) de sucre

1 2/3 tasse (250 g) de farine

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à soupe (15 ml) de thé matcha (thé vert en poudre)

1 c. à thé (5 ml) de sel

2/3 tasse (160 g) de beurre non salé, à température ambiante

Crème au yuzu et au chocolat blanc

225 g (7.9 oz) de chocolat blanc soit 2 t (500 ml) environ

1/2 tasse (125 ml) de jus de yuzu (ou un mélange à parts égales de jus de lime et de jus de mandarine)

1/2 tasse (125 ml) de jus de citron

1 lime, (zeste)

1/3 tasse (65 g) de sucre

5 œufs

Nougatine de sésame

2 c. à soupe (30 ml) de sirop de maïs clair

1/2 tasse (100 g) de sucre

1/4 tasse (60 ml) de graines de sésame blanches rôties

1/4 tasse (60 ml) de graines de sésame noires rôties

Sablés au thé vert

À l'aide d'un malaxeur, mélanger les jaunes et le sucre pendant 3 minutes, à vitesse maximale (avec la palette).

Tamiser les ingrédients secs.

Ajouter les ingrédients secs et le beurre au bol du malaxeur et mélanger brièvement à vitesse lente, pour obtenir une pâte homogène.

Sortir la pâte du bol et façonner des rouleaux de pâte d'un diamètre d'3/4" (2 cm) à l'aide de film alimentaire.

Réfrigérer les rouleaux au moins 4 heures.

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).

Ôter le film alimentaire et couper les rouleaux en tranches d'environ 1/2 " (1,5 cm).

Déposer les tranches de pâte au fond de moules à muffins anti-adhésifs et enfourner pour 20 minutes

Laisser tempérer les sablés quelques minutes avant de les démouler.

Crème au yuzu et au chocolat blanc

Mettre les pastilles de chocolat dans un contenant à rebords élevés.

Dans une casserole, amener les jus, le zeste et le sucre à ébullition.

Dans un bol, fouetter les oeufs.

Tout en mélangeant au fouet, verser le liquide bouillant sur les oeufs, afin de les tempérer graduellement.

Remettre la préparation dans la casserole et cuire à moyen-fort en remuant sans cesse au fouet, jusqu'au premier bouillon.

Retirer du feu et verser la crème sur le chocolat. Laisser reposer pendant 30 secondes.

Émulsionner à l'aide d'un mélangeur à immersion.

Verser la crème dans un bol, couvrir de pellicule plastique directement sur la surface de la crème et mettre au frigo pendant au moins 8 heures.

Nougatine de sésame

Dans une casserole, verser le sirop de maïs et le sucre. Couvrir d'un peu d'eau.

Cuire quelques minutes à feu élevé jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur moyenne.

Retirer du feu, ajouter les graines de sésame et bien mélanger pour les enrober de caramel.

Verser sur une plaque recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone. Recouvrir d'une deuxième feuille de papier parchemin ou d'un tapis de silicone et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la nougatine le plus finement possible.

Laisser refroidir complètement avant de retirer le papier ou le tapis du dessus et de casser la nougatine en morceaux.

Montage

À l'aide d'une poche à pâtisserie, garnir chaque sablé de crème au yuzu, puis décorer de morceaux de nougatine.

Conservation

Les sablés se conservent deux jours à température ambiante, dans un contenant hermétique.

La nougatine se conserve deux semaines à température ambiante, dans un contenant hermétique.