



Sablé breton :

3 jaunes d'œufs

1/2 tasse + 2 cuillères à table (125 g) de sucre

2/3 tasse (150 g) de beurre mou

1 et 1/3 tasse (200 g) de farine

1 pincée de fleur de sel

2 et 1/4 cuillères à thé (11 g) de poudre à pâte (levure chimique)

Pour la compote pomme rhubarbe :

1 kg de rhubarbe, très fraîche

6 pommes

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable

1 tasse (200 g) de cassonade

Finition :

3 oz (90 g) de chocolat blanc en pépites ou en pastilles

3 barquettes (environ 500 g) de framboises fraîches

Sucre à glacer pour saupoudrer

Dans le bol du batteur sur socle, muni du gros fouet, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le beurre mou puis changer le fouet rond par le fouet plat.

Ajouter la farine, la fleur de sel et la poudre à pâte, qui auront été préalablement tamisées, et mélanger jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

Presser la pâte au fond d'un moule de 9 po (23 cm) à parois amovible, puis réserver au réfrigérateur pour 1 heure.

Pendant ce temps, peler les pommes et la rhubarbe, puis coupez-les en petits morceaux.

Mettre le tout dans un grand chaudron avec le sirop d'érable et le sucre.

Laisser reposer 15 minutes, le temps que du jus se forme.

Cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes et la rhubarbe soient bien défaites.
Mixer la préparation au mélangeur plongeur ou au blender, puis laisser refroidir.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).
Enfourner le sablé breton pendant 20 minutes.

À la sortie du four, recouvrir le sablé breton encore chaud de pastilles de chocolat blanc.
Attendre 2 minutes, puis à l'aide d'une spatule, étendre le chocolat blanc sur tout le dessus du sablé breton.

Laisser complètement refroidir.

Montage :
Étendre environ 1 et 1/2 tasses (375 ml) de compote de pommes-rhubarbe sur le sablé breton.
Recouvrir entièrement le sablé de framboises, puis saupoudrer de sucre à glacer.
[Imprimer la recette](#)