

TEA-TIME À L'ÉPICÉA - CRÈME PÂTISSIÈRE, FINANCIER, SABLÉS ET INFUSION



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait	0.50 l
Épicéa	5 petites branches (idéalement des jeunes pousses)
farine	25 g
jaune d'oeuf	1 (les blancs seront utilisés dans les financiers)
sucré	30 g
farine	180 g
sucré	50 g
flocons : avoine, 5 céréales, ...	60 g (les mixer en poudre grossière)
Beurre	140 g
Oeuf	1 (entier)
sucré	20 g
Cassonade	18 g
flocons : avoine, 5 céréales, ...	25 g
farine	25 g
Blanc d'oeuf	1
Beurre	40 g

Préparation

1. ! ATTENTION ! : La faire à l'avance

2. Faire infuser quelques brins d'épicéa dans du lait tiède

3. Pendant ce temps, hacher TRES FINEMENT les aiguilles de 4 brins d'épicéa (une petite poignée)

4. En parallèle, battre 1 jaune d'oeuf avec 30g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

5. Ajouter 25 g de farine et bien mélanger

6. Mouiller avec UN PETIT PEU du lait pour avoir un mélange homogène

7. Retirer les brins d'épicéa du lait

8. Sur feu vif, ajouter au lait le mélange oeuf + sucre + farine et fouetter jusqu'à ébullition

9. Ajouter l'épicéa quand le mélange épaissit, couper le feu, mélanger et réserver au frais, couvert

10. Servir quand c'est frais !

POUR LES SABLES

1. Mélanger dans un cul de poule : 180g farine, 50g sucre, 60g flocons et une poignée d'épicéa haché fin

2. Fondre 130g de beurre et incorporer

3. Ajouter 1 oeuf et mélanger pour former une pâte homogène

4. La pâte colle, c'est normal. Filmer et laisser poser au frais 30 minutes

5. Sorter la pâte, abaissez au rouleau pour obtenir 1 cm d'épaisseur

6. S'amuser avec des emporte-pièces

7. Disposer les biscuits sur une plaque allant au four et enfourner 10 à 15 minutes à 180°C (ils doivent être dorés)

8. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster

POUR LES FINANCIERS

1. Dans un cul de poule, mélanger : sucre et cassonade, flocons, farine, et une poignée d'épicéa (aiguilles) haché très fin

2. Délayer avec le blanc d'oeuf

3. Faire fondre 40g de beurre, qu'il soit "noisette"

4. Ajouter le beurre chaud au mélange et mélanger

5. Verser dans des moules à financiers, puis enfourner 18 à 20 minutes à 175°C (ils doivent être dorés)

6. Laisser refroidir sur une grille avant de goûter

Le petit plus

1. Il vous restera de tout après - pour les goûters des jours qui suivent !
