

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



## Ingédients 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'épicea 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 épaisse, 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 !

---

---