

# Panet de fruitas vermel·las i Crema fresca amb Caviar de Llimona.



## Ingrédients pour 4 personnes:

80g de Farine.

40g de Sucre.

60g d'Eau.

4 cuil à soupe de coulis de Framboise.

1 cuil à soupe de Sucre glace.

Fraises/Framboises/Groseilles (décoration).

40g de Beurre.

1 jaune d'Œuf.

2 cuil à café de graines de Sésame.

5 cuil à soupe de Crème fraîche 35%.

2 Citrons Caviars (Faustime).

## Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte sucrée avec la farine, le beurre, le jaune d'œuf, le sucre et l'eau.

Pétrir et laisser reposer au frais pendant 2 heures environ.

Pendant ce temps, préparer la crème citronnée en mélangeant la crème fraîche avec le sucre glace et les graines de citron caviar et réserver au frais.

Sortir la pâte, l'étaler et détailler 8 cercles de 7 à 8 cm de diamètre l'aide d'un emporte pièce.

Sur 4 d'entre eux, pratiquer deux ouvertures au couteau en 1/2 cercles séparé par une bande de pâte et saupoudrer de graines de sésame.

Mettre les sablés sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 10mn.

Sortir les sablés du four et les laisser refroidir.

Étaler le coulis de framboise sur les fonds et positionner les sablés à trou au-dessus.

Garnir une partie avec une quenelle de crème citronnée.

Décorer de billes de citron caviar.

Décorer l'autre partie de fraises, de framboises ou de groseilles.