

## *Kafe lipous : Erminig Gwenn*



### *Chou craquelin et sa Chantilly*

Pour 6 personnes

#### Craquelin

Beurre 40g, cassonade 50g,  
farine 50g

Mélanger tous les ingrédients  
entre eux , étaler sur 2 mm  
entre 2 feuilles de papier  
sulfurisé, former des cercles  
avec une emporte pièce ou 1  
verre et réserver au congélateur

Préchauffer le four à 240°C

#### Pâte à chou

Eau 50g, lait 50g, beurre 1/2  
sel 45g, farine 55g, œufs 100g  
1/ Faire bouillir l'eau, le lait et le  
beurre en petit morceaux

2/ Ajouter en une seule fois la  
farine et mélanger hors du feu  
3/ Remettre sur le feu et sécher  
la pâte

4/ Ajouter les œufs battus petit  
à petit

5/ Mettre dans une poche à  
douille et former des choux sur  
une plaque de four recouverte  
de papier sulfurisé

6/ Mettre un cercle de craquelin  
sur chaque chou

7/ Enfourner et éteindre le four,  
laisser 10 minutes puis rallumer  
le à 160°C pour 20 à 30  
minutes.

#### Chantilly

crème fraîche 75cl, sucre glace  
70g

Mettre la crème bien froide dans  
un batteur, ajouter le sucre  
glace et fouetter jusqu'à obtenir  
une Chantilly.

### *Blanc manger à la confiture de lait*

Pour 6 verrines

Crème liquide 60cl  
Confiture de lait 1/2 pot,  
gélatine 6g

1/ mettre la gélatine dans un  
bol d'eau froide

2/ Dans une casserole faire  
bouillir la crème et ajouter 4  
cuillères de confiture de lait,  
mélanger.

3/ A jouter la gélatine  
égouttée et mélanger de  
nouveau

4/ Déposer dans chaque  
verrine une cuillère à café de  
confiture du lait puis verser  
doucelement par dessus le  
blanc manger

5/ Laisser refroidir puis  
placer au frais pour 12h.

### *Sablé croquant aux noisettes*

Pour 6 personnes

#### Le sablé

225g de farine, 2CS de  
farine de riz, 180g de beurre  
1/2 sel, 70g de sucre, 3CS  
de poudre de noisettes

1/ Mélanger le sucre et les  
farines, ajouter le beurre en  
morceaux et sabler du bouts  
des doigts

2/ Ajouter la poudre de  
noisettes et mélanger de  
nouveau

3/ Disposer cette pâte en la  
tassant bien dans un moule  
rectangle recouvert de  
papier sulfurisé

4/ Pré-découper des carrés et  
enfourner 35 minutes à  
170°C (four chaud)

#### Glaçage

Sucre glace 100g, noisette  
concassées 80g, vanille  
liquide ou café 1CC

Mélanger le sucre glace avec  
le liquide pour obtenir un  
glaçage épais

1/ Le verser sur le sablé 5  
minutes avant la fin de la  
cuisson et parsemer de  
noisettes concassées

2/ Terminer la cuisson pour  
avoir des noisettes dorées  
3/ Recouper les carrés après  
refroidissement