



[Téléchargez la fiche PDF](#)

ARLEQUIN EN SABLÉ AU BRIE LE ROITELET



Pour changer des traditionnels beignets de carnaval, voici une recette gourmande et rigolote à réaliser avec votre enfant.

Temps de préparation : 30 min.

Temps de prise de la gelée : 40 min.

Temps de cuisson : 15 min.

Coût : € - Bon marché



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

- 100 g de brie Roitelet
- 50 g de farine
- 50 g de farine de sarrasin
- 60 g de beurre
- 30 g de sucre
- 1 grosse pincée de sel
- 10 g de gelée de groseilles
- 1 botte de persil frisé
- 4 feuilles de gélatine

COMMENT PRÉPARER LA PÂTE SABLÉE

Dans un saladier, malaxez le beurre ramolli et ajoutez doucement en pluie fine les farines, le sel et le sucre préalablement mélangés.

Formez une boule avec votre pâte, emballez-la dans une feuille de papier film et laissez reposer au frais une bonne heure.

COMMENT FORMER VOS PETITS SABLÉS

Jetez un peu de farine sur votre table de travail, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une feuille d'un demi centimètre d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce fantaisie, détaillez des petits morceaux de pâte.

Puis, sur un petit sablé sur deux, taillez à l'intérieur des cercles plus petits.

COMMENT CUIRE LES SABLÉS

Préchauffez votre four à 200°C.

Déposez vos petits sablés sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 15 minutes. Lorsqu'ils seront bien dorés, sortez-les du four et laissez refroidir.

COMMENT GARNIR VOS SABLÉS

Confectionnez votre gelée de persil : pour ce faire, lavez abondamment votre persil puis placez-le dans le blender et mixez afin d'obtenir un hachis très fin.

Parallèlement, faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau à température ambiante. Dans une casserole, faites frémir l'ensemble. Dans un torchon propre, pressez le hachis de persil afin que d'y extraire tout le jus.

Mélangez à la gelée frémissante et versez dans un bol pour laisser refroidir.

Découpez le brie Roitelet en tranches fines, puis à l'aide du même emporte-pièce qui vous a servi à détailler les sablés, coupez vos lamelles de brie.

Déposez sur le sablé sans découpe centrale une rondelle de brie Roitelet puis couvrez avec le petit sablé découpé.

Dans une casserole, faites fondre la gelée de groseilles à feu doux et remplissez l'intérieur de la forme de vos Arlequins en alternant une fois gelée de groseille, une fois gelée de persil.

Laissez refroidir et dégustez à température ambiante.

C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

Vous n'avez pas d'emporte-pièce ? Il vous suffit d'utiliser 2 verres de diamètres différents que vous retournerez pour découper la pâte : le plus grand pour découper vos sablés, le plus petit pour réaliser la forme à l'intérieur du sablé qui sera posé sur le dessus.

Si vous n'aimez pas le persil ou la groseille, laissez vaquer votre

imagination quand au parfum de la gelée qui garnira les Arlequins : salée ou sucrée, fruits ou légumes, tout est possible ! La betterave ou l'abricot se marient particulièrement bien avec le brie.
