

Sablés à la crème de baies d'argousier



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 1,5 tasse (375 ml) de *curdousier*, soit suffisamment pour plusieurs sablés, et il vous en restera pour d'autres usages gourmands!

Ingrédients

1/2 tasse (125 ml) de sucre d'érable

2 œufs

2 jaunes d'œufs

1/2 tasse (125 ml) de jus de baies d'argousier – voir astuce

2 c. à soupe (30 ml) de miel

1/3 tasse (80 ml) de beurre non salé, froid et coupé en dés

Votre pâte à biscuits sablés préférée (ou celle qu'on vous propose ici!) – voir note

Préparation

Curdousier

1. Dans une casserole, hors du feu, fouetter le sucre d'érable avec les œufs. Incorporer le miel et le jus d'argousier. Mettre la casserole sur le feu et cuire à feu moyen-doux en fouettant, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 5 à 6 minutes).
2. Retirer du feu et ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu.

3. Mettre une pellicule plastique directement sur la surface du curd pour éviter qu'une croûte ne se forme, laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit bien froid (au moins 3 heures). Peut-être fait la veille. Donne environ 1,5 tasse (375 ml) de *curdousier*.

Sablés

4. Préparer votre pâte à biscuits sablés préférés ou celle de Caribou.
5. À l'étape de tailler les biscuits, utiliser un grand emporte-pièce ovale et ajuster la forme à l'aide d'un petit couteau pour qu'ils ressemblent à un œuf. Il est aussi possible de se faire un gabarit en forme d'œuf dans un morceau de carton.
6. Pour chaque œuf "entier", en tailler un second dans lequel, à l'aide d'un emporte-pièce rond plus petit, on retire un petit cercle de pâte à l'endroit où serait le jaune d'œuf. Bouler ces petits cercles de pâte avec les retailles et répéter cette étape jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Le nombre de biscuits final dépend de votre recette de départ et de leur taille. Cuire les biscuits selon la recette utilisée.

Montage

7. Tartiner un sablé cuit non troué de *curdousier* jusqu'à environ 5 mm du bord (environ 1 c. à thé pour un sablé de 6 à 8 cm). Placer ensuite un biscuit troué sur le dessus en pesant légèrement pour faire sortir le curd du trou. Procéder délicatement: tièdes, les biscuits sont encore fragiles, mais ils se raffermissent en refroidissant.

* Monter les sablés peu de temps avant de les servir, et conserver au frais ceux qui ne sont pas mangés rapidement.

Quelques astuces et notes:

- Astuce. Le jus d'argousier s'achète auprès de producteurs ou dans les épiceries qui proposent des produits de proximité. On peut aussi acheter les baies congelées (disponibles à l'année), les laisser décongeler et les presser dans un tamis pour en extraire le jus.
- Note. Si vous utilisez la [recette de sablés de Caribou](#), pour que les biscuits ressemblent le plus possible à des œufs, il est possible de remplacer la farine de sarrasin par plus de farine blanche non blanchie. On peut aussi omettre le sapin. Une demie-recette de pâte donne environ 15 gros sandwichs-sablés au *curdousier* en forme d'œufs d'environ 6 à 8 cm. Cela dit, ces sablés au *curdousier* sont délicieux toute l'année: au fil des saisons, vous pourriez avoir envie de les tailler en fleurs, en cœurs ou autres motifs, selon vos inspirations!