

Recette issue de [www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

## Sablé d'or



Pour 8 sablés :  
Préparation : 30 mn + 2 h au réfrigérateur  
Cuisson : 17 mn

### Ingrédients

#### Pour les sablés :

250 g de farine  
125 g de beurre mou  
125 g de sucre  
1 œuf  
1 c. à soupe de rhum

#### Pour la crème pâtissière :

50 cl de lait  
125 g de sucre  
50 g de farine  
4 jaunes d'œufs  
150 g de Crème de marrons  
1 feuille de gélatine  
8 Châtaignes d'Ardèche au sirop  
Poudre d'or

### Préparation

Préparer la pâte à biscuit  
Mélanger le sucre, le rhum, le beurre mou et l'œuf, puis incorporer la farine. Faire une boule et laisser reposer la pâte pendant 30 mn au frais.

#### Préparer la crème pâtissière :

Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Mettre le lait à bouillir. Dans un cul de poule mélanger la farine et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait bouillant sur l'appareil en remuant, ajouter la crème de marron.

Remettre sur feu doux et laisser épaissir, sans cesser de remuer pendant environ 2mn30.

Hors du feu, incorporer la gélatine ramollie et essorée.

Débarrasser la crème dans un récipient et filmer au contact. Réserver au frais pendant 2 h.

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte à biscuit sur une épaisseur de 4 mm. Découper 16 ronds dans la pâte et enlever le centre sur 8 d'entre eux. Les placer sur une plaque à four recouverte d'un papier sulfurisé et enfourner pour 15 mn environ.

Sortir les biscuits et les laisser refroidir.

Placer la crème pâtissière dans une poche à douille équipée d'une douille ronde. Hacher grossièrement les châtaignes au sirop.

Déposer des petits tas de crème tout autour des biscuits pleins, parsemer d'un peu de châtaignes au sirop hachées et déposer les biscuits évidés dessus. Mettre de la crème au centre des sablés. Badigeonner le dessus des biscuits avec le sirop des châtaignes et parsemer du restant de châtaignes hachées. Saupoudrer de poudre d'or.