

# Sablé à l'abricot et au miel d'acacia

*pour 4 personnes*



## Ingrédients

10 abricots  
20g de beurre  
Une gousse de vanille  
4 brins de romarin  
2 feuilles de gélatine

100g de farine de blé  
50g de sucre roux  
1 pincée de sel  
25g de purée d'amandes  
25g de beurre  
1 jaune d'oeuf  
4 cuillères à café de miel "L'or du Val de Loire"

## Pour le biscuit :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre roux et le sel.  
Ajoutez le jaune d'oeuf, la purée d'amandes puis le beurre ramolli.  
Pétrissez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène.  
Filmez la pâte puis laissez reposer au frais environ une heure.

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un peu de farine, abaissez la pâte sur votre plan de travail afin d'obtenir une pâte de 5 millimètres d'épaisseur.  
Réalisez les empreintes d'alvéoles sur la pâte grâce au rouleau avec les motifs\*.  
Coupez quatre hexagones dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou avec un couteau et un patron en papier puis les disposer sur une feuille de papier cuisson.

Enfournez les biscuits durant une quinzaine de minutes.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille.

Rouleau à Pâtisserie avec les motifs : [etsy.com](https://www.etsy.com)

## Pour la marmelade à l'abricot :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide durant 5 minutes.  
Lavez et coupez grossièrement les abricots.

Fendre la gousse de vanille en deux puis la gratter pour récupérer les grains.  
Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.

Ajoutez les morceaux d'abricot, la gousse de vanille grattée, ses grains et les brins de romarin.

Cuire à feu doux la marmelade durant une vingtaine de minutes.

Arrêtez la cuisson puis ajoutez la gélatine tout en remuant pour l'incorporer à la préparation.

Retirez les brins de romarin et la gousse de vanille.

Coulez l'appareil dans un récipient recouvert de film alimentaire, l'épaisseur de la marmelade doit représenter 1,5 centimètres.

Placez le récipient au réfrigérateur durant deux heures minimum.

Une fois l'appareil gélifié, détaillez les hexagones de marmelade de la même taille que les biscuits.

Disposez le biscuit en hexagone sur la marmelade détaillée.

Réservez les entremets au réfrigérateur durant deux heures minimum, le temps que le biscuit s'imprègne de la marmelade.

Au moment du service et à l'aide d'un pinceau, lustrez le biscuit avec le miel "L'Or du Val de Loire".

## Astuces du chef :

C'est un dessert qui se sert plutôt à l'assiette.

Si les abricots ne sont pas assez mûrs lors de la réalisation de la recette, vous pouvez ajouter une cuillère de miel à la fin de la cuisson de la marmelade.

Vous pouvez décliner cette recette avec d'autres fruits en fonction des saisons.

## Les vertus :

- le romarin est connu pour ses propriétés diurétiques et a tendance à soulager les ballonnements et les douleurs abdominales
- l'abricot est lui, riche en fibre, en vitamine A et en antioxydants
- Pour obtenir une pâte sablée végétalienne, il vous suffit de supprimer le beurre, de doubler la proportion de purée d'amandes et de remplacer le jaune d'oeuf par son poids en eau