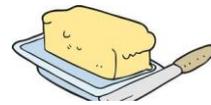


# Œuf sur le plat en trompe l'œil

## Ingrédients pour les sablés :

- 200 g de beurre
- 440 g de farine
- 180 g de sucre en poudre
- 6 œufs



1. Commencez par faire ramollir le beurre dans un bol
2. Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, 5 jaunes d'œufs et le beurre ramolli. Mélangez en pétrissant la pâte, formez une boule et mettez-la au réfrigérateur.
3. Puis abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 4 à 5 mm.
4. Découpez les biscuits avec un emporte-pièce rond. Disposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf restant.
5. Enfournes à 180° (th. 5) une quinzaine de min. pour qu'ils blondissent puis faites-les refroidir sur une grille

## Pour la finition :

- 300 gr de fromage frais Philadelphia
- 100 gr de crème fraîche épaisse
- 120 gr de sucre glace
- 16 oreillons d'abricots au sirop
- 4 gouttes d'amande amère



## Finitions :

Battez le fromage frais avec la crème, incorporez le sucre glace et 4 gouttes d'amande amère. Etalez sur les rondelles de biscuits. Réfrigérez au moins 1 heure. Juste avant de servir posez  $\frac{1}{2}$  abricot au centre des blancs et faites-les briller avec leur sirop.

## Bonne dégustation !