 **Papillotes fruits rouges-cassis**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**Sablés bretons:  
- 120 g de farine  
- 2 jaunes d'œufs  
- 90 g de cassonade  
- 90 g de beurre demi-sel mou  
- 40 g de pistaches vertes  
Papillotes de fruits :  
- 500 g de fruits rouges mélangés   
- 20 g de beurre  
- 50 ml de crème de cassis  
- 1 càs de vinaigre balsamique  
Chantilly au lemon curd :  
- 100 g de crème liquide entière  
- 50 g de lemon curd  
- 30 g de sucre glace  
- quelques pistaches concassées (facultatif)**

**2 plaques d'empreintes à mini-muffins (pour 30 sablés)  
5 petits plats à gratin  
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

 Vous pourrez préparer le [**lemon curd**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/) en suivant la recette **que vous préférez.  
  
Les sablés bretons :  
Mes pistaches avaient encore la peau, j'ai donc commencé par les "déshabiller" en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante. Après il suffit de les frotter la peau s'en va facilement.**Concasser les pistachesMettre dans le bol du robot la farine, la cassonade, les jaunes d'œufs, le beurre coupé en parcelles et les éclats de pistaches.  
Mélanger jusqu'à ce que l'on puisse ramasser la pâte et la mettre en boule.  
Former des petits boudins, filmer et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.  
Lorsque la pâte est bien raffermie, couper des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer dans des empreintes à mini muffins.  
Enfourner pendant 15 minutes environ.  
Les laisser refroidir pour qu'ils durcissent et les démouler délicatement.  
  
**La chantilly au lemon-curd :**  
Mélanger le lemon-curd avec la crème et le sucre glace.  
Fouetter en chantilly très ferme.  
Réserver au réfrigérateur.  
  
**Les papillotes de fruits rouges :**Faire chauffer le beurre dans une poêle.  
Verser les fruits rouges et mélanger.  
Arroser avec la crème de cassis  et le vinaigre balsamique.  
Laisser réduire à feu vif pendant 5 à 10 minutes.  
Répartir les fruits dans les plats.

Couvrir chaque plat d'une feuille de papier cuisson, puis les emmailloter, chacun dans une feuille de papier d'aluminium et fermer hermétiquement.  
Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser tiédir quelques minutes puis déballer les papillotes.

Déposer sur chaque gratin une pointe de chantilly à l'aide d'une poche à douille.

Émietter un sablé breton sur chaque part.  
Répartir éventuellement quelques éclats de pistache.  
Servir immédiatement.