

# Bonne pêche !!

## COMPOSITION

- 1 - Sablé
- 2 - Pâte De Cacahuètes

### Portions

15 pièces

### Sablé

30 g

#### Ingrédients

Beurre	225 g
Sucre	120 g
Sel	4 g
<b>Farine pâtissière PatisFrance</b>	360 g
<b>Poudre à lever Volcano PatisFrance</b>	7 g
<b>Œufs entiers</b>	40 g

### Pâte De Cacahuètes

30 g

#### Ingrédients

Cacahuètes	400 g
Sucre	100 g
Eau	30 g
<b>Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>	250 g
Huile de tournesol	20 g
Fleur de sel île de Ré	1 g

## MONTAGE

Une fois cristallisés, détailler à l'aide d'un couteau le tour des poissons.  
Enrober de différentes couleurs les poissons en créant différents décors.



### Méthode de travail

Mélanger doucement au batteur tous les ingrédients.  
Étaler à 2 mm entre deux feuilles.  
Détailler des poissons à la forme de votre choix.  
Cuire entre 2 silpains à 155°C environ 14 min.

### Méthode de travail

Cuire le sucre et l'eau à 120°C.  
Ajouter les cacahuètes puis sabler et caraméliser.  
Broyer au robot coupe une fois refroidis.  
Ajouter le reste des ingrédients et tabler jusqu'à 24°C.  
Étaler entre deux règles à 2 mm.  
Poser les sablés cuits aussitôt sur la pâte de cacahuètes et laisser cristalliser.