

# Sablé à la cannelle et aux abricots, jus de lavande

- 50 cl de crème liquide
- 2 g de lavande fraîche et naturelle (fleuriste, pharmacie...)
- 1,350 kg de sucre en poudre
- 3 feuilles de gélatine
- 24 abricots

## Préparation

1. Mélangez le sucre glace, le beurre ramolli et la poudre d'amande. Incorporez 2 œufs, la farine, une cuillère à café de cannelle poudre. Mettez un peu la pâte au froid puis roulez-la. Découpez 16 ronds avec un emporte-pièce de 7 cm, dorez avec un jaune d'œuf et un pinceau, saupoudrez de cannelle. Cuisez env. 8 min au four à 180 °C.
2. Faites infuser la lavande dans un demi-litre d'eau pendant 10 min à couvert. Ajoutez 750 g de sucre, faites bouillir puis ajoutez la gélatine. Filtré et réservez au froid.
3. Dénoyautez les abricots en les coupant en deux. Faites bouillir un sirop avec 500 g de sucre et un demi-litre d'eau. Ajoutez les abricots au sirop et laissez sur feu doux pendant 15 min (selon la maturité du fruit). Réservez les abricots au froid, hors du sirop.
4. Montez la crème au batteur puis incorporez 100 g de sucre.
5. Posez un sablé dans l'emporte-pièce et posez une cuillère à soupe de chantilly au centre. Autour de la crème, disposez cinq oreillons d'abricot debout. Posez un sablé dessus puis retirez délicatement l'emporte-pièce. Autour du sablé, coulez le jus à la lavande. Décor : sur le sablé, posez un oreillon avec de la chantilly et une tige de lavande. ○

## Le Moulin de Châlons

**L'avis d'Alain Ducasse :** « Sous l'impulsion du chef Patrick Magnan, la table du *Moulin de Châlons* est un savoureux mariage de créativité et de talent. Sa cuisine s'accompagne de grands vins du Médoc. »

**Info+ :** une fin d'après-midi dans un parc sillonné par les méandres de la Course, une table romantique, une chambre

coquette... Ceux qui ont séjourné ici gardent en souvenir un délicieux songe d'automne ou de printemps.

- 10 chambres de 100 € à 165 €.
- Suites de 125 € à 165 €.
- Petit-déjeuner à 13 €. Menus de 25 € à 48 €. Supplément demi-pension à 44 €.

2 rue du Bassin-Châlons, 17600 Le Gua. Tél. : 05 46 22 82 72.  
Site : [www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com)



CHATEAUX ET HOTELS COLLECTION