

SABLÉ AUX MÛRES

125g de margarine vegan
50g de sucre
150g de farine tamisée
25g de cacao
1/3 de litre de lait de soja sucré
3 c. à s. de fécule de maïs
1 sachet de sucre vanillé
25g de margarine vegan
150g de mûres fraîches, ou décongelées
gelée de framboises
sucre glace

Travailler la margarine et le sucre ensemble en une crème. Ajouter la farine tamisée et le cacao, et pétrir en une masse lisse (ajouter au besoin un filet d'eau froide). Diviser la pâte en deux, et étaler (avec la paume de la main) chaque partie sur la plaque à pâtisserie huilée et farinée. Faire cuire les deux cercles de pâte dans un four préchauffé pendant 15 minutes environ à

200°. Laisser reposer 2 minutes, puis couper l'un des cercles en 8 portions. Laisser refroidir un peu, puis détacher délicatement le tout (cela casse très vite, attention !) et réserver. Dans une casserole, chauffer le lait de soja, après avoir prélevé une tasse, dans laquelle vous délayez la fécule. Quand le lait arrive à ébullition, verser la liaison à la fécule et laisser épaissir quelques minutes. Laisser ensuite refroidir complètement. Incorporer le sucre vanillé et la margarine, et fouetter avec un batteur électrique. Chauffer la gelée de framboises avec un peu d'eau (1 c. à s. d'eau pour 3 c. à s. de gelée), puis en badigeonner le disque de pâte entier, ainsi que le dessus des 8 portions. Étaler la crème sur le disque de pâte entier, et y placer joliment les mûres. Recouvrir cette garniture avec les 8 portions de sablé, et saupoudrer de sucre glace.