



SABLES BRETONS A LA CREME DE CALISSON ET FIGUES



- 8 sablés bretons
- 8 càs de crème pâtissière
- 2 càs de crème de calissons (toute faite ou faite maison.
- 5 figues fraîches et un peu mûres

Laisser les sablés dans les cercles qui ont servis à les mouler pour la cuisson. Les tartiner généreusement de l'appareil des 2 crèmes mélangées. Réserver au frais.

Trancher les figues et les disposer joliment sur les tartelettes avant de le servir.

Le résultat était excellent, je recommencerai avec d'autres fruits. Des raisins noirs épépinés me plairaient aussi beaucoup avec ce goût d'amandes.