

Lunettes à la mûre et à la fraise

Pour une quinzaine de sablés :

- 100 g de beurre mou
- 60 g de sucre en poudre
- 45 g de poudre d'amandes
- 170 g de farine blanche
- 1 càc de vanille en poudre
- confitures de mûres et fraises
- 1 petite càc d'agar agar si votre confiture est trop liquide
- sucre glace

Mélanger le beurre mou et le sucre au fouet au robot ou avec un batteur électrique.

Avec la feuille du batteur ou à l'aide d'une cuillère en bois, ajouter la poudre d'amandes et la farine et remuer. Vous devez obtenir une pâte homogène, ce qui n'a pas été mon cas, alors j'ai ajouté un peu d'eau. A vous de voir.

Réserver la pâte au frais de une à deux heures jusqu'à trois jours. J'ai pour ma part mis la pâte environ 30 min au congélateur car je voulais tout faire dans la foulée.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte du frigo ou du congélateur et l'étaler sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 0,5 - 0,6 cm d'épaisseur. A l'aide d'emporte-pièce, découper les biscuits et faire un trou avec un emporte-pièce plus petit au centre de la moitié des biscuits (puisque le principe est d'étaler de la confiture sur un sablé et de le recouvrir d'un autre sablé "troué").

Déposer les biscuits sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner et cuire 15 à 20 min. Les biscuits troués cuisent plus vite.

Les laisser refroidir sur une grille.

Saupoudrer les sablés "troués" de sucre glace.

Etaler de la confiture sur tous les sablés "entiers" et les recouvrir avec les sablés "troués". Si votre confiture est trop liquide la faire chauffer dans une petite casserole ajouter l'agar agar, faire bouillir, remuer, laisser refroidir.

Les conserver dans une boîte en fer.



