

Sablés ou lunettes à la confiture

Pour +/- 40 biscuits

Préparation : 40 min - Cuisson : 12 min - Réfrigération : 1h

Ingrédients :

- 150g de beurre mou
- 100g de sucre semoule
- 2g de sel
- 1 œuf
- 2g de levure chimique
- 300g de farine
- Emporte-pièces au choix



Ustensiles spécifiques : un saladier, un robot, une spatule, une grille à pâtisserie, une toile siliconée Silpat ou du papier sulfurisé, une plaque aluminium perforée et un rouleau à pâtisserie.

Réalisation :

- Au batteur, mélanger le beurre souple avec le sucre.
- Ajouter l'œuf et le sel puis incorporer délicatement la farine et la levure en petite vitesse.
- Sortir la pâte et la lisser à la main.
- L'étaler en carré, la filmer et la placer au frais pendant 1h.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler au rouleau sur 4mm d'épaisseur.
- Avec l'emporte-pièce, détailler des formes de pâte.
- Avec un découpoir plus petit, former un rond, un cœur au centre de la pâte.
- Placer la toile sur une plaque perforée et disposer les sablés dessus.
- Enfourner pour 12 min environ.
- Une fois refroidis, les garnir de confiture.

Bon appétit !