



## SABLES LUNETTES A LA CONFITURE



Pour une dizaine de sablés ici avec des emporte-pièces cannelés de 9.5cm

**La pâte** : 250g de farine T55, 3g de levure chimique, 100g de sucre blond de canne, 125g de beurre, 70g d'œuf, le zeste d'un citron bio.

Tamiser la farine et la levure. Sabler à la main ou au fouet plat dans la cuve du robot, le beurre, la farine tamisée et le sucre pour obtenir la consistance d'une semoule. Ajouter alors l'œuf et le zeste de citron. Quand la pâte est homogène l'étaler entre deux feuilles guitare sur une épaisseur de 4/5mm et la laisser reposer idéalement toute une nuit au réfrigérateur, sinon deux heures au minimum.

**La compotée de framboises** : 400g de framboises, 40g de jus de citron, 150g de sucre semoule, 2g de pectine NH.

Mélanger le sucre et la pectine. Écraser grossièrement les framboises à la fourchette les chauffer à 40° environ, ajouter le mélange sucre/pectine. Cuire environ 2/3 min puis ajouter le jus de citron, débarrasser aussitôt et refroidir.

**La finition** : QS de sucre glace.

Préchauffer le four à 165°/170° chaleur tournante. Décoller la pâte de chaque côté des feuilles guitare et détailler à l'emporte-pièce des disques de 9.5cm. Avec un autre emporte-pièce lisse faire des petits ronds dans la moitié des sablés. Enfourner pendant 20/25min, à vérifier en fonction de votre four. Laisser refroidir. Tartiner le sablé non troué avec la garniture choisie. Poudrer de sucre glace les sablés troués puis les poser délicatement sur les sablés garnis en appuyant légèrement pour faire remonter la garniture.

**La conservation** : ces sablés se conservent quelques jours à température ambiante dans une boîte en fer ou hermétique.

