



## BISCUITS PETITFRUITROUGE



**Le matériel** : 12 à 15 cercles de 7cm de large et 3cm de haut, 12 à 15 bandes de papier cuisson de 3cm de large et 22cm de long, 1 poche et une douille lisse de 10mm.

**La confiture de fruits rouges** : 100g de pulpe de framboises, 50g de pulpe de cassis, 150g de sucre cristallisé, 50g de framboises.

Dans une casserole faire chauffer à feu doux les pulpes de fruits et le sucre et laisser cuire jusqu'à obtenir une texture de confiture. Ajouter les framboises, poursuivre la cuisson 1 min et réserver.

**La pâte sablée** : 75g de beurre pommade, 45g de sucre glace, 15g de poudre d'amandes, 25g d'œuf, 125g de farine T55.

Dans la cuve du robot et au fouet plat crémer le beurre et le sucre glace, ajouter la poudre d'amandes puis l'œuf et enfin la farine. Ne pas trop travailler la pâte, la réunir en boule puis l'étaler à 3mm entre deux feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver une bonne heure au réfrigérateur. Détailler ensuite des disques de 7cm de diamètre et cuire 25/30 min à 160° chaleur tournante pour obtenir une coloration blonde. Refroidir.

**Mon conseil** : doubler les quantités de pâte pour utiliser un œuf entier et éviter le gaspillage. Si vous ne pâtissez pas autre chose dans la journée, conserver la pâte au congélateur pour une base de tarte par exemple.

**Le biscuit aux amandes** : 120g de poudre d'amandes, 120g de sucre glace, 25g de farine, 150g de blancs d'œufs, 50g de sucre semoule.

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Monter les blancs au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre, puis les incorporer délicatement aux poudres à l'aide d'une maryse.

**Le montage** : Beurrer les cercles, les chemiser avec les bandes de papier cuisson, déposer au fond un disque de pâte sablée déjà cuite. Pocher une couronne de biscuit aux amandes sur 2 cm le long de la paroi intérieure des cercles, en recouvrir également le sablé sur 5mm d'épaisseur. Garnir avec 1 cm de confiture. Recouvrir en pochant le biscuit aux amandes si possible en rosace pour former un décor sur le gâteau. Poudrer de sucre glace et enfourner à 170° chaleur tournant pendant 25 min environ. Laisser refroidir et décercler.

@La cuisine de Mercotte 2023

<https://www.mercotte.fr/>