

SOUVAROFFS ou LUNETTES



Ingrédients (pour 15 souvaroffs) :

250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
1 pincée de sel
1 œuf
gelée de groseille
sucre glace

- Mettre la farine dans une terrine ou sur une planche à pâtisserie.
- Mettre le sel, le beurre coupé en petits morceaux.
- Pétrir rapidement du bout des doigts.
- Ajouter le sucre, sablée la pâte.
- Faire une fontaine et y mettre l'œuf.
- Mélanger rapidement du bout des doigts.
- Saupoudrer la planche à pâtisserie avec de la farine.
- Étaler la pâte d'une épaisseur de 3 à 5 mm.
- Découper des ronds ou des losanges avec un emporte pièce en nombre paire.
- Dans 1/2 des sablés faire 2 trous comme pour des lunettes.
- Faire cuire dans un four thermostat 5 (150 °C) pendant 14 à 15 minutes.
- Après refroidissement, étaler la gelée de groseille sur le sablé du dessous.
- Poser le sablé qui a des trous dessus après l'avoir saupoudré de sucre glace.