



Lunettes de Romans

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 10 pièces

Préparation | 30 min

Cuisson | 12 min

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre doux froid
- 150 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de fleur de sel
- 40 g de sucre roux
- 30 g de jaune d'œuf
- Vanille en poudre
- Confitures au choix
- Sucre glace

Coupez le beurre en petit morceaux puis mélangez -le aux poudres (farine, levure, sel) à la main ou avec un robot muni d'une feuille.

Lorsque la texture est sableuse, ajoutez le sucre, la vanille puis les jaunes d'œuf. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte, ne pas trop mélanger pour ne pas rendre la pâte élastique.

Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 4 mm. Ôter la feuille de papier et détailler les lunettes à l'emporte-pièce. Sur la moitié d'entre elles, faire des trous avec un emporte-pièce plus petit.

Réservez au frigo 15 min au congélateur, manière qu'elles soient plus faciles à manipuler.

Déposez les lunettes sur une plaque chemisée et enfournez pour 10 à 12 min dans un four préchauffé à 170°C.

Elles doivent être légèrement colorée.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

A l'aide d'un tamis, saupoudrez généreusement de sucre glace les sablés troués.

Garnir les sablés pleins de confiture ou confit de fruits maison.

Assemblez les lunettes, attention les sablés troués sont très fragiles, il faut être délicat !