

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENÔTRE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/lunettes-fraise/>

Mes biscuits préférés quand j'étais enfant, les lunettes sablées à la Fraise. Tellement gourmand et addictif...

Chef : Lenôtre

Parts : 8 Lunettes

Temps de préparation : 1 H

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Biscuit, Dessert, Mignardise, Sablé,

Ingrédients

Pour 8 lunettes de 12 cm x 7 cm ou 7 lunettes de 10 cm x 6 cm

*Sablé

100 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

75 grammes de Sucre Glace

1 pincée de Sel

11 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

80 grammes de Poudre d'amandes

1 Oeuf 50 grammes

160 grammes de Farine

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes En option, pas dans la recette....

*Confiture

de la Confiture de Fraises

Pour 4 lunettes de 12 cm x 7 cm ou 3 lunettes de 10 cm x 6 cm

*Sablé

50 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

37,5 grammes de Sucre Glace

1 pincée de Sel

5,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

40 grammes de Poudre d'amandes

1/2 Oeuf 25 grammes

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENÔTRE

80 grammes de Farine

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes En option, pas dans la recette....

*Confiture

de la Confiture de Fraises

Pour 12 lunettes de 12 cm x 7 cm ou 10 lunettes de 10 cm x 6 cm

*Sablé

150 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

112,5 grammes de Sucre Glace

1 pincée de Sel

16,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

120 grammes de Poudre d'amandes

1,5 Oeufs 75 grammes

240 grammes de Farine

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes En option, pas dans la recette....

*Confiture

de la Confiture de Fraises

Pour 16 lunettes de 12 cm x 7 cm ou 14 lunettes de 10 cm x 6 cm

*Sablé

200 grammes de Beurre A laisser ramollir à température ambiante 1 heure

150 grammes de Sucre Glace

1 pincée de Sel

22 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

160 grammes de Poudre d'amandes

2 Oeufs 100 grammes

320 grammes de Farine

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes En option, pas dans la recette....

*Confiture

de la Confiture de Fraises

Instructions

Laisser le Beurre ramollir à température ambiante pendant entre 30 minutes et 1 heure : il doit être mou au toucher, mais ne doit pas être fondu au micro-ondes !

Sur la photo de droite, un Beurre trop fondu ! Pas de micro-onde !

1. Une fois le Beurre (100 g) ramolli, ajouter le Sucre Glace (75 g) et mélanger à l' aide d' un fouet à main

2. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique pour la suite de la recette

3. Puis ajouter le Sel (1 pincée), le Sucre Vanillé (11 g), la Poudre d'amandes (80 g), l'Oeuf (1)

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENÔTRE

4. En option, ajouter la Liqueur d'Amandes (Quelques gouttes) (pas dans la recette originale)
5. Bien mélanger à l'aide d'un fouet à main (sur les photos, j'utilise un batteur électrique)
6. Ajouter un tiers (53,3 g) de la Farine et mélanger
7. Ajouter le restant de la Farine et mélanger
8. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable, puis réserver au frais minimum 1 heure
9. Pour la suite, on va abaisser cette pâte refroidie : On peut utiliser un tapis silicone ou un papier sulfurisé.
10. Etaler au rouleau à pâtisserie, entre 2 feuilles (du tapis silicone ou du papier sulfurisé), sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm à 0,3 cm ou 3 mm
11. Puis placer au frais pendant 20 minutes minimum afin de figer la pâte
12. Retirer une feuille
13. On va avoir besoin de ces emporte-pièces, en forme de "navette" et à bords dentelés. Les dimensions sont de 7 cm par 12 cm. Pour acheter en ligne, c'est ICI
14. Détailler 16 formes (8 x 2) (C'est mieux si la pâte est très froide)
15. Placer au congélateur pendant 15 minutes afin de faire durcir
16. Sortir et récupérer les losanges : Comme ils sont durs, on peut les retirer facilement
17. Déposer sur une plaque, couverte avec un tapis silicone ou du papier sulfurisé. Ne déposer qu'une moitié (8), et remettre l'autre moitié au congélateur
18. Cuisson de la 1ère moitié : Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 13 minutes à 18 minutes. Lenôtre indique 18 minutes, mais j'ai plutôt eu besoin de 13 minutes. On ne veut pas de sablés trop foncés !!
19. Pour la 2ème moitié, faire 2 trous : Prendre un emporte-pièces ronds de 2 cm de diamètre. Détailler 2 petits ronds dans chaque sablé (les 8 restants). Pour acheter en ligne, c'est ICI
20. Cuisson de la 2ème moitié: Cuire cette 2ème fournée

Refroidissement

21. Faire refroidir complètement tous les sablés, idéalement sur une grille

La Garniture

22. Mixer la Confiture de Fraises afin de la détendre, étape à ne pas sauter ! Ici, j'ai mixé avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
23. Une fois refroidis, les sablés (ceux avec trous) peuvent être recouverts de sucre glace (utiliser une passoire)
24. Pour verser la confiture, on peut utiliser une cuillère, ou pour être plus précis, une poche à douille comme sur la photo
25. L'erreur, c'est de vouloir recouvrir toute la surface du sablé : On doit juste en verser au milieu (il va s'étaler)
26. Recouvrir du sablé avec trous et appuyer délicatement