

Cookies façon Linzer aux noix de Pécan fourrés à la framboise

Ingrédients pour 2 douzaines:

2 tasses de farine tout usage
½ c.à.c. de levure alsacienne
¾ tasse de moitiés de noix de Pécan, toastées
2 c.à.s. de sucre glace
1/8 c.à.c. de cannelle
½ tasse de beurre salé froid coupé en petits morceaux
¼ tasse de sucre semoule
1 c.à.c. d'extrait de vanille pur
1 gros oeuf
½ tasse de confiture de framboises passée au tamis pour enlever les grains

Tamisez la farine et la levure dans un saladier et réservez. Mixez les noix de Pécan, le sucre glace et la cannelle jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues (mais pas humides).

Ajoutez le beurre et le sucre semoule et mixer à vitesse moyenne. Ajoutez la vanille et l'oeuf et réduire la vitesse. Ajoutez le mélange de farine et mixez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Divisez la pâte en deux et la façonner en disques que vous enveloppez dans du film plastique et réfrigérez pendant au moins 2 heures.

Préchauffer le four à 190 °C. Etalez le premier disque de pâte sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur d'environ 5 mm. Découpez des coeurs (ou autre forme) à l'aide d'un emporte-pièce . Répétez l'opération et retirez les centres de la moitié des coeurs à l'aide d'un emporte-pièce plus petit. Déposez les gâteaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en laissant un espace de 5 cm entre eux. Cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée, environ 8 à 10 minutes. Transférez sur une grille et laissez refroidir.

Pendant ce temps, chauffer la confiture dans une petite casserole jusqu'à réduction et épaississement, environ 7 minutes. Laisser refroidir. Etaler la confiture sur les gâteaux non découpés, saupoudrez les moitiés découpées de sucre glace et placez-les au-dessus.

Ces cookies peuvent se conserver jusqu'à 2 jours dans une boîte hermétique.