



LUNETTES COEUR A LA GELEE DE CLEMENTINES

pâte sablée Nicolas Lebec :
250g farine - 125g beurre pommade - 1 à 2 oeufs (suivant calibre) - 80g sucre glace - 1 pincée de sel – 1 pot de gelée de clémentines - QS sucre glace -

Mélanger le tout dans un mixeur. Réserver au réfrigérateur emballé dans du papier film pour 4 heures minimum ou même mieux la veille. Le lendemain, sortir la pâte, l'étaler au rouleau sur le plan de travail fariné. Préchauffer le four à 180° (th.6). A l'aide d'un emporte-pièce, découper le dessous et le dessus (de la forme qui vous plaît). Les poser sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 12 minutes~. Laisser refroidir sur grille.

Une fois refroidis, recouvrir le biscuit du dessous à l'aide d'une spatule métallique de la gelée de clémentines (ou autre), poser délicatement le biscuit du dessus. Saupoudrer de sucre glace.