



Lunettes de Romans à la fraise

Ingredients

Biscuit

125g de beurre
120g de sucre
3g de levure chimique
1 oeuf
250g de farine

Confit de fraises

500g de purée de fraises
250g de sucre
8g de pectine NH

Biscuits

- Pour 9 lunettes -

Mélanger ensemble la farine, la levure et le sucre

Ajouter le beurre en petits morceaux et sabler le tout entre vos mains

Incorporer l'oeuf préalablement délayer

Pétrir la pâte, la filmer et mettre au frais minimum 2h

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte et détailler à l'aide d'un emporte-pièce

Sur la moitié des biscuits détailler 2 trous à l'aide d'une douille

Enfourner environ 20 minutes

Laisser refroidir

Saupoudrer les biscuits avec du sucre glace

Confit de fraises

Faire chauffer la purée de fraises avec 200g de sucre

Mélanger le reste du sucre et la pectine

Verser dans la purée de fraises chaude, continuer de chauffer en mélangeant durant 2 à 3 minutes

Filmer au contact et laisser refroidir

Garnir les biscuits sans trous de confit et recouvrir des biscuits troués



Lunettes de Romans à la fraise

