LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENôTRE (RIEN QUE POUR JULIAN)

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/lunettes-fraise/

Mon biscuit préféré quand j'étais enfant, les lunettes sablées à la Fraise. Une recette de Lenôtre, ce qui rend la recette encore meilleure !

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 cmou 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 cmou 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

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENôTRE (RIEN QUE POUR JULIAN)

1/2 Oeuf 25 grammes
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 cmou 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 cmou 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

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENôTRE (RIEN QUE POUR JULIAN)

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)
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. Pour abaisser la pâte uniformément, voir l'article, ICI qui vous donne de bons conseils : Pour abaisser sur une épaisseur uniforme de 0,2 cm ou 2 mm/0,3 cm ou 3 mm, une astuce est d'utiliser des barettes en bois
11. 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
12. Puis placer au frais pendant 20 minutes minimum afin de figer la pâte
13. Retirer une feuille
14. 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
15. Détailler 16 formes (8 x 2) (C'est mieux si la pâte est très froide)
16. Placer au congélateur pendant 15 minutes afin de faire durcir
17. Sortir et récuperer les losanges : Comme ils sont durs, on peut les retirer facilement
18. 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
19. 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 !!
20. 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
21. Cuisson de la 2ème moitié: Cuire cette 2ème fournée

Refroidissement

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

La Garniture

23. 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')
24. Une fois refroidis, les sablés (ceux avec trous) peuvent être recouverts de sucre glace (utiliser une passoire)
25. Pour verser la confiture, on peut utiliser une cuillère, ou pour être plus précis, une poche à douilles comme sur la photo
26. L'erreur, c'est de vouloir recouvrir toute la surface du sablé : On doit juste en verser au milieu (il

LES LUNETTES à LA FRAISE DE LENôTRE (RIEN QUE POUR JULIAN)

va s'étaler)
27. Recouvrir du sablé avec trous et appuyer délicatement