



Sablés Coeur rouge d'amour

PREPARATION

1 – Préparer la pâte (la veille ou 1 h à l'avance) : Dans le bol du robot, mélanger le sucre+sucre vanillé et le beurre. Ajouter l'oeuf. Puis progressivement, ajouter la farine. On obtient une pâte homogène. Mettre au frais recouvert d'un film étirable pour 1 heure minimum.

Au moment de préparer les biscuits : préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

2 – Couper la pâte en 2. Etaler la 1ère moitié sur une épaisseur de 2 mn. Découper à l'emporte-pièce des coeurs grand modèle. Déposer chaque coeur sur la plaque à four recouverte de papier sulfurisé. (avec la quantité de pâte, vous pouvez réaliser 2 plaques à four de coeurs).

3 – Etaler la 2ème moitié de pâte. Découper à l'emporte-pièce le même nombre de coeurs grand modèle que précédemment. Puis découper avec le 2ème emporte-pièce petit format un coeur à l'intérieur. (Conserver tous les petits coeurs découpés et les poser une autre plaque pour une cuisson ultérieure).

Avec les chutes de pâte, reformer une boule et étaler à nouveau pour réaliser d'autres coeurs.

Vous devez avoir le même nombre de coeurs pleins et de coeurs percés.

CUISSON : Mettre en cuisson pour 10 mn à four 160°C chaleur tournante. Surveiller la cuisson. Puis retirer du four et déposer les biscuits sur la grille de refroidissement.

MONTAGE : Déposer sur chaque grand coeur une épaisseur de confiture. Saupoudrer de sucre glace le coeur percé à l'aide d'une boule à thé. Le déposer délicatement sur le 1er coeur. Appuyer légèrement pour le faire adhérer.



Conseils Jardin-des-gourmands.com :

Pour étaler facilement la pâte, saupoudrer le plan de travail de sucre glace. Eviter d'utiliser de la farine qui finit par s'incorporer à la pâte et la rend plus ferme.

Avec les petits coeurs restant : Les badigeonner d'un jaune d'oeuf dilué avec 1 c. à soupe d'eau. Saupoudrer de sucre coloré. Mettre en cuisson 8 à 10 mn à 160°C.

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 22 biscuits environ

- 340g de farine
- 150g de sucre
- 120g de beurre à température ambiante
- 1 gros oeuf
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pot de confiture de fraises
- sucre glace

Matériel : 2 emporte-pièces coeur, 1 plaque à four, 1 grille de refroidissement.