

LUNETTES

250 g de pâte sucrée

Confiture de groseille (ou autre confiture)

Abaisser une pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur

Découper des fonds à l'emporte-pièces ovale, et les poser sur une plaque.

A l'aide d'un emporte-pièces rond, faire deux trous sur certains fonds.

Cuisson à four moyen (jusqu'à coloration blonde de la pâte).

Après refroidissement, garnir d'une mince couche de confiture de groseille les fonds ovales pleins.

Saupoudrer de sucre glace les fonds ovales troués et les poser sur la confiture.