

POISSON LUNETTE

Pâte sucrée

Farine de tradition	1 000 g
Beurre	600 g
Sucre	400 g
Sel	4 g
Œuf	200 g

Faire un sablage avec la farine, le sel et le beurre

Dans un autre récipient, blanchir les œufs et le sucre

Mélanger les 2 préparations ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Mettre au froid (4°C) pendant 15h au minimum

Framboise pépin

Framboises surgelées	250 g
Sucre semoule	250 g
Compote de pommes (44%)	220 g
Pectine NH	10 g

Mélanger la pectine et le sucre semoule

Ajouter le mélange aux framboises, porter à ébullition pendant 3 min

Verser sur une plaque et laisser refroidir

Lorsque le mélange est froid, incorporer la compote de pomme

Montage

Étaler la pâte sucrée à 3 mm 1/3 et détailler avec un emporte pièce poisson

2 pièces par produit dont une avec une partie redécoupée pour le visuel (30 g par pièce)

Cuisson 12 à 15 min au four ventilé à 160° C

Laisser refroidir les sablés, puis étaler 15 g de framboise pépin sur le sablé inférieur

Saupoudrer de sucre glace la partie supérieure

Souder les 2 parties ensemble (poids total : 75 g)

Coût de revient matière :
0,28€

Prix de vente conseillé :
1,80€

