

# CARTE NOIRE

OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND ACCOMPAGNÉ  
D'UN MONOCLE À LA CONFITURE  
OU À LA PÂTE À TARTINER !



## LE SAVIEZ-VOUS ?

À l'origine ce sablé DE ROMANS-SUR-ISÈRE doit son nom "lunettes" aux deux trous réalisés dans le sablé supérieur qui, grâce à la garniture, dessinent deux yeux derrière une paire de lunettes.

POUR RÉALISER CETTE RECETTE,  
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :



## INGRÉDIENTS

(Pour une vingtaine de biscuits)

### POUR LE BISCUITS

- 150 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 285 g de farine bio
- 1 pincée de fleur de sel
- Confiture de votre choix
- Sucre glace



## PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le beurre mou, les grains de vanille et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez l'œuf et mélangez bien.
2. Ajoutez ensuite la farine, le sel, et mélangez pour obtenir une pâte bien homogène qui se décolle des parois du saladier et qui forme une boule. Recouvrez de film étirable, et laissez reposer au frigo au moins 2 heures.
3. Quand la pâte est bien froide et bien ferme, étalez-la sur une épaisseur de 5 millimètres sur un plan de travail légèrement fariné. Utilisez des emporte-pièces pour faire la découpe des sablés et des sablés troués (avec forme d'étoile, de cœur ou autre).
4. Enfournez 10 minutes. Placez les sablés sur une grille froide jusqu'à refroidissement. Tartinez-les d'une couche de confiture, posez un sablé troué par-dessus et saupoudrez d'un voile de sucre glace.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !