

## Biscuits lunettes à la confiture de griottes

A de rares exceptions près, chanceux que vous êtes si ce n'est pas encore votre cas, les vacances ne sont maintenant plus qu'un lointain souvenir (votre bronzage qui s'estompe doucement en est le premier indicateur) et le temps est maintenant venu de reprendre une activité normale (en d'autres mots plus douloureux, de retourner au travail).

Afin de vous aider dans cette difficile transition, je vous propose de faire comme si on avait à nouveau 5 ans et de se préparer des petits biscuits lunettes étoilés à grignoter devant l'ordi.

[Imprimer](#)

Biscuits lunettes à la confiture de griottes

Auteur: Fraise et Basilic

Temps de préparation: 45 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 55 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- Pour la confiture
- - 450 g de [griottes dénoyautées](#)
- - 300 g de sucre semoule
- - Le jus d'un demi citron
- - ½ c. à c. d'agar agar en poudre
- 
- Pour les sablés
- - 140 g de beurre pommade
- - 100 g de sucre glace
- - 1 œuf
- - 200 g de farine
- - 50 g de poudre d'amandes

### Instructions

1. Préparez la confiture. Pour cela, laissez décongeler les griottes dans une passoire et égouttez-les bien. Placez les griottes égouttées dans une casserole, ajoutez le sucre semoule et le jus de citron.
2. Portez à ébullition puis faites cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en mélangeant régulièrement. Incorporez l'agar agar et poursuivez la cuisson pendant encore 3 minutes. Mixez la confiture et laissez refroidir.
3. Pendant ce temps, préparez les sablés. Préchauffez le four à 180°C. Travaillez tous les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une boule de pâte légèrement collante. Étalez la pâte puis détaillez vos sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond. Détaillez des petites étoiles au centre de la moitié des sablés.
4. Enfournez pour 10 à 12 minutes en veillant à ce que les sablés restent clairs. Laissez refroidir sur une grille.
5. A l'aide d'une petite cuillère, disposez un peu de confiture sur les sablés entiers et refermez le tout avec un sablé évidé. Conservez les biscuits dans une boîte hermétique.