

ETOILES CONFITURE

Ingrédients	Pour 30 biscuits	1. Dans l'Extra Chef , mixez la farine, le sucre, le beurre coupé en petits morceaux et le jaune d'œuf. Otez les lames et malaxez rapidement en prenant la pâte dans vos mains pour former une boule. 2. Dans le Grand Ravier 600 ml , mettez la pâte 1 h au réfrigérateur. 3. Sur la Feuille à pâtisserie légèrement farinée, étalez la pâte à l'aide du Rouleau Modulo rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 3 mm . Si besoin, farinez très légèrement votre pâte pour qu'elle ne colle pas trop.
Farine	150g	
Sucre	30 ml (± 30g)	
Beurre très froid	100 g	
Jaune d'œuf	1	
Gelée de fruits rouges	100g	
Sucre glace	50ml (± 25g)	4. A l'aide du Découpoir étoile , découpez la pâte. Sur la moitié des biscuits découpez une plus petite étoile au centre et posez tous les biscuits sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille froide du four. Faites cuire 6 à 9 min dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C .
Préparation	20 min	
Réfrigérateur	1h	
Cuisson dans le four	6 à 9 min en chaleur tournante, Th 6/7 ou 200°C	5. Dans le TurboTup , mixez la gelée pour la rendre plus fluide et homogène.
Coût moyen de la recette	1,55 €	6. A l'aide de la Spatule silicone fine, étalez 1 à 2 ml de cette gelée sur chaque biscuit plein. Saupoudrez les autres biscuits de sucre glace et posez-les sur les biscuits couverts de gelé