

COEURS FRAMBOISE

Ingrédients	Pour 20 cœurs	1. Dans l' Extra Chef , mixez la farine avec le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir un mélange sableux.
Farine	375g	
Sucre glace	120g	2. Versez dans le Bol batteur 3 l , ajoutez le sucre glace, le jaune d'œuf, le sel, le zeste de citron et malaxez rapidement pour former une boule de pâte. Mettez au réfrigérateur 1 à 2 h .
Beurre très froid	250 g	
Jaune d'œuf	1	3. Sur la Feuille à pâtisserie , farinez légèrement la pâte et étalez-la à l'aide du Rouleau Modulo rempli d'eau froide et muni des Découpoirs 3 mm .
Citron non traité ou bio	½ (le zeste)	
Gelée de framboise	200g	4. Avec le Découpoir cœur , découpez la pâte et déposez-les sur la Feuille de cuisson silicone posée sur la grille froide du four. Faites cuire 10 à 12 min dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C et laissez-les tiédir hors du four.
Sel	1 bonne pincée	
Préparation	35 min	5. Dans le TurboTup , mixez la gelée pour la rendre plus fluide et homogène. Avec le Pinceau silicone Pro , badigeonnez les cœurs de cette gelée et superposez deux cœurs l'un sur l'autre.
Cuisson dans le four	10 à 12 min en chaleur tournante, Th 6 ou 180°C	
Réfrigérateur	1 à 2h	6. Laissez les cœurs reposer 1 h avant de les consommer.
Coût moyen de la recette	4,05 €	