

ARLEQUINS

Préparation : 30 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

Four : 180°

INGREDIENTS

180 g de beurre

100 g de sucre

1 pincée de sel

le zeste d'un citron

1 œuf battu

80 g de noisettes

80 g d'amandes

200 g de farine

POUR GLACER

50 g de sucre glace

1 c à soupe de jus de citron

Travailler le beurre et le sucre en mousse

Ajouter le sel, le zeste de citron, l'œuf et les autres ingrédients.

Assembler la pâte et laisser reposer au frais au minimum 2 heures.

Abaisser la pâte sur 4 mm d'épaisseur et découper des rectangles réguliers au couteau.

Faire cuire sur une plaque beurrée 10 mn à four moyen, à 180°.

Délayer le sucre glace avec le jus de citron et glacer les arlequins encore chauds au pinceau.