 **Jeannettes**

 **Pour 152 biscuits**

**Les biscuits : - 150 g de beurre pommade** **- 200 g de sucre en poudre** **- 4 œufs**
**- 50 g de noisettes** **- 50 g d'amandes** **- 150 g de pépites de chocolat**
**- 50 g de fruits confits** **- 50 g de raisins secs** **- 2 càs de kirsch**
**- 300 g de farine** **- 1 càc de levure chimique**
**Le glaçage :** **- 120 g de sucre glace** **- jus de citron**

**1 plaque à biscuit roulé de 37 cm X 31 cm tapissée de papier sulfurisé.**
**Préchauffage du four à 150°** (chaleur tournante)

**Les biscuits :**

* Hacher les noisettes et les amandes. Couper les fruits confits en petits dés.
* Rincer les raisins secs et les faire gonfler quelques minutes dans l'eau bouillante. Les égoutter puis les mettre à macérer dans le Kirsch.
* Battre en mousse le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Tout en fouettant, ajouter la farine et la levure.
* Lorsque la pâte est lisse, incorporer à la spatule les fruits secs, les raisins et les fruits confits ainsi que les pépites de chocolat. Bien mélanger.
* Étaler la pâte sur la plaque en égalisant la surface à la spatule.
* Enfourner pour 25 minutes.

**Le glaçage :**

* Mélanger le sucre glace avec du jus de citron que l'on incorpore petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte coulante mais pas trop liquide.
* À la sortie du four, étaler le glaçage sur toute la surface du biscuit, puis découper en rectangles à la taille désirée.
* Laisser sécher avant de séparer les biscuits et de les conserver dans une boîte métallique hermétique.