

Recette de Sablés fourrés à la confiture

- 250 g de farine de blé
- 150 g de confiture de fruits rouges ou abricot
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 5 gouttes d'arôme naturel de citron
- 1 pincée de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour saupoudrer



1. Préchauffez le four, tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Battez le blanc d'œuf. Dans un récipient, tamisez la farine et la levure. Incorporez les sucres, le sel, l'arôme et le blanc d'œuf battu. Travaillez au batteur électrique. Ajoutez le beurre ramolli et mélangez bien.

2. Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte à la main. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frais env. 1 heure. Etalez la pâte sur une épaisseur d'env. 2 mm. Découpez les fonds et les parties supérieures à l'emporte-pièce.

3. Répartissez les biscuits sur la plaque en les espaçant suffisamment. Placez dans la partie médiane du four et faites cuire chaque fournée env. 10 min. Laissez

refroidir. Dans une petite casserole, faites chauffer la confiture à feu doux. Garnissez les fonds de confiture puis assemblez en superposant les biscuits. Saupoudrez de sucre glace.