

Sablés à la confiture



QUANTITÉ

10 sablés



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de farine
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- De la confiture

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le beurre coupé en cubes.

Malaxez à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Ajoutez le jaune d'œuf et le sel et mélangez afin d'obtenir une boule de pâte.

Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 150°C.

Sur un plan de travail bien fariné, étalez assez finement votre pâte.

Avec un emporte-pièce rond (ou à défaut, un verre), découpez vos biscuits et déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Pour la moitié des biscuits, faites un trou au centre avec un autre emporte-pièce plus petit (de forme ronde ou originale : fleur, étoile, cœur, animal...).

Faites cuire au four pendant 10 minutes environ à 180°C.

Les sablés doivent rester assez pâles. À la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille.

Une fois refroidis, étalez de la confiture sur les biscuits "entiers".

Déposez les biscuits "troués" sur la couche de confiture et hop, vos gâteaux sont prêts.

Vous pouvez les conserver dans une boîte en métal pendant quelques jours.

