

Sablés à la confiture

Ingrédients :



- 200 g de farine
- 65 g de sucre
- 65 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- Confiture
- Sucre glace

Préparation :

1. Tamiser la farine sur le plan de travail. Répartir sur la farine, le sucre et les amandes en poudre. Creuser un puits au centre et y ajouter l'œuf. Répartir le beurre en morceaux autour de l'œuf et malaxer rapidement le tout, pour obtenir une pâte lisse. Former une boule et l'envelopper dans un film alimentaire plastique. Laisser reposer environ 2 heures au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné sur environ 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce. Découper au centre de la moitié des sablés des petits motifs (cœur, étoile, ...). Déposer les sablés sur une tôle tapissée de papier sulfurisé. Mettre au four préchauffé à 190 degré en position médiane pendant 8 à 10 minutes. Laisser tiédir.
3. Napper les petits sablés entiers et poser dessus les sablés avec les motifs. Saupoudrer de sucre glace.

Centre Socioculturel de Bressuire – Atelier gourmand du 09 Novembre 2013



Sablés à la confiture

Ingrédients :



- 200 g de farine
- 65 g de sucre
- 65 g d'amandes en poudre
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- Confiture
- Sucre glace

Préparation :

1. Tamiser la farine sur le plan de travail. Répartir sur la farine, le sucre et les amandes en poudre. Creuser un puits au centre et y ajouter l'œuf. Répartir le beurre en morceaux autour de l'œuf et malaxer rapidement le tout, pour obtenir une pâte lisse. Former une boule et l'envelopper dans un film alimentaire plastique. Laisser reposer environ 2 heures au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte sur le plan de travail fariné sur environ 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce. Découper au centre de la moitié des sablés des petits motifs (cœur, étoile, ...). Déposer les sablés sur une tôle tapissée de papier sulfurisé. Mettre au four préchauffé à 190 degré en position médiane pendant 8 à 10 minutes. Laisser tiédir.
3. Napper les petits sablés entiers et poser dessus les sablés avec les motifs. Saupoudrer de sucre glace.

Centre Socioculturel de Bressuire – Atelier gourmand du 09 Novembre 2013



