

Sablés en forme de fleurs à la confiture

RECETTE



15 minutes



20 minutes



18 sablés

Ingédients

- 125 g de beurre* ½ sel Biocoop
- 60 gr de sucre de canne
- 1 œuf*
- 60 g de poudre d'amande*
- 2 g de bicarbonate de soude alimentaire
- 200 g de farine de blé* T55 de Jean-Marc Vincent
- 1 pot de confiture de framboises épépinées de Jean-Yves Boucher ou 1 pot de confiture de courge Violina du GAEC Le Grillon
- du sucre glace

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une crème pommade.
2. Ajouter l'œuf tout en continuant à mélanger.
3. Ajouter la poudre d'amande, le bicarbonate et la farine : pétrir jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et très souple.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Former 18 boules de pâte de la taille d'une noix et 18 billes.
6. Poser les boules sur la plaque du four recouverte de papier cuisson ou d'une toile à pâtisserie.
7. Applatis légèrement chaque boule avec la paume de la main (2 cm d'épaisseur) et former cinq pétales avec les doigts en enfonçant la pâte.
8. Remplir l'empreinte de confiture et enfoncer chaque bille de pâte au centre du biscuit.
9. Enfourner 15 minutes à 180°C : les biscuits doivent être à peine dorés.
10. Laisser les sablés refroidir sur la plaque du four, les saupoudrer de sucre glace et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr