



Petits gâteaux

Petits sablés à la confiture



42 min 30 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

292

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les sablés à la confiture

240 g **Farine**
90 g **Beurre**
110 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

120 g **Gelée de groseille**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

préparation de la pâte

- 1 Verser dans un saladier le sucre et le beurre.
- 2 Le beurre doit être bien mou pour pouvoir se mélanger facilement avec le sucre.
- 3 Battre le mélange au fouet jusqu'à obtenir un mélange aéré et homogène.
- 4 Ajouter l'oeuf, fouetter pour l'incorporer au mélange.
- 5 Verser la farine et le sel, mélanger d'abord à la cuillère puis à la main.
- 6 Quand la pâte est bien homogène, ne pas hésiter à ajouter un peu de farine si nécessaire. Filmer et réserver au frais pendant une bonne heure.

Étape 2

Réalisation et cuisson des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné. La pâte doit faire 3 ou 4 mm d'épaisseur.
- 3 Si la pâte colle un peu au rouleau, mettre un peu de farine sur le rouleau à pâtisserie.

Découper des formes avec des emporte-pièces. Pour la

- 4 moitié de ces formes, découper un petit rond au centre. Puis les regrouper deux par deux, une pièce sans trou et une pièce avec.
- 5 Poser au fur et à mesure les formes sur des plaques couvertes de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 10 à 12 minutes. Les biscuits ne doivent surtout pas trop colorer, ajuster le temps de cuisson selon la puissance du four.
- 7 A l'aide d'une passette, saupoudrer de sucre glace la moitié des formes ayant un trou.
- 8 Faire chauffer la gelée dans une petite casserole jusqu'à ce qu'elle fonde sans la faire bouillir.

Étape 3

Dressage

- 1 Alors que les biscuits sont encore chauds, mais non brûlants, déposer sur chaque forme sans trou environ 1/2 cuillère à café de gelée.
- 2 La gelée doit être déposée au centre et être un peu étalée, elle va servir à coller les deux biscuits entre eux.
- 3 Poser les formes trouées sur celles portant la gelée, appuyer délicatement.
- 4 Laisser refroidir puis servir.