



# Sablés à la confiture

Des biscuits colorés pour le goûter

## Prépare les ingrédients

Pour une quinzaine de sablés



Farine



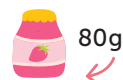
1 œuf



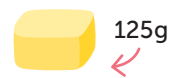
Sucre en  
poudre



1 pincée  
Sel



Confiture  
de fraises



Beurre

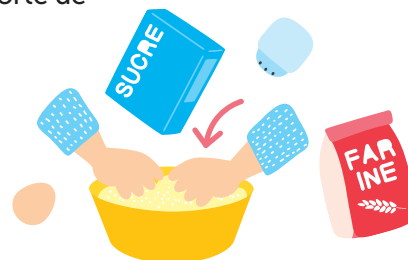
## Regroupe les ustensiles

- 1 saladier
- 1 petite casserole
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque de cuisson
- 1 petite cuillère
- 1 emporte-pièce
- 1 bouchon en plastique
- ✓ du papier cuisson
- ✓ du film alimentaire

## Avant de commencer

- Sors le beurre du frigo 1 heure avant et coupe-le en morceaux.
- Recouvre la plaque de papier cuisson.

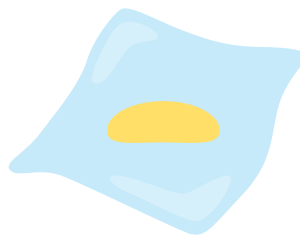
- 1 Dans le saladier, verse la farine, le sucre et le sel. Casse l'œuf. Mélange le tout avec les doigts de façon à obtenir une sorte de sable.



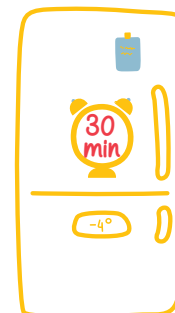
- 2 Ajoute le beurre et malaxe pour obtenir une boule de pâte homogène.



- 3 Aplatis la boule de pâte et emballe-la dans du film alimentaire.



FRIGO

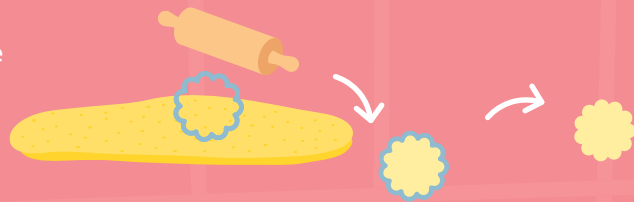


Ne laisse pas la pâte trop longtemps au frais, elle deviendrait difficile à étaler.

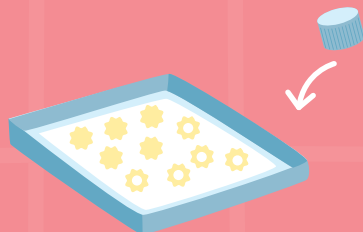


Préchauffe le four à 170°.

- 4 Farine le plan de travail. Étale la pâte au rouleau à pâtisserie sur 3 à 4 mm d'épaisseur et découpe des biscuits à l'aide de l'emporte-pièce.

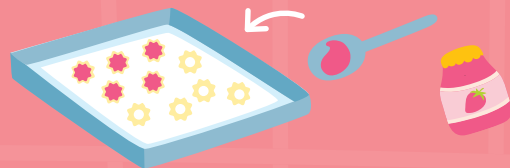


- 5 Pose tous les biscuits sur la plaque. Avec le bouchon, fais un trou au centre de la moitié des biscuits.

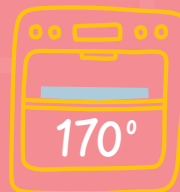


Avec les chutes de pâte, forme une boule et réalise d'autres biscuits !

- 6 Étale une cuillère de confiture sur les biscuits pleins et recouvre-les des biscuits percés.



- 7 Ajoute un peu de confiture dans les trous.



15 min

