

SABLÉS À LA CONFITURE

*350 g de farine
225 g de margarine végétale
125 g de sucre
une pincée de sel
poudre de noisettes
confitures d'abricot et de groseilles*

Écraser la margarine à la fourchette et y incorporer le sucre, puis la farine tamisée et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante. Faire deux boudins de 6 cm d'épaisseur et les rouler dans la poudre de noisettes. Laisser raffermir une heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°. Couper les rouleaux en rondelles de 7 mm d'épaisseur. Dans la moitié des rondelles, découper une forme étoilée ou autre à l'emporte-pièce. Déposer les rondelles de pâte sur la plaque à pâtisserie huilée ou recouverte d'un papier sulfurisé et enfourner les biscuits 20 minutes.

Dès la sortie du four enduire les rondelles entières de confiture et déposer par-dessus une rondelle travaillée. Emplir la cavité centrale de confiture et laisser refroidir complètement les biscuits, avant de les déguster.