

La fourmi Elé



Recette sablés pocket à la cerise



Pour une douzaine de **sablés** "pockets" à la **cerise** (5cm de diamètre)

- 90 gr farine
- 40 gr de poudre d'amande
- 20 gr sucre
- 60 gr de beurre mou
- poudre d'amande
- 1 CAS d'eau (facultatif)
- 4 à 5 CAS de confiture de **cerise** (toute prête mais de bonne qualité avec des vraies cerises dedans) que vous ferez réduire. Si nécessaire ajoutez un petit peu de sucre. J'ai utilisé des cerises entières surgelées que j'ai cuites avec autant de sucre que de fruits jusqu'à obtenir un résultat

très très confit.

Préparez la pâte en mélangeant tous les ingrédients à la main ou avec votre robot. Faites une boule et emballez là dans du papier alimentaire puis réservez-la au frais 1 heure ou 2.

Préchauffez le four à 200° puis étalez la pâte sur environ 2mm et découpez-la à l'aide d'un emporte pièce. La pâte est très friable, proche de la consistance des shortbreads. Manipulez là avec précaution!

Déposez sur chaque fond une noisette de **confiture** (bien réduite, ça ne doit pas couler), fermez avec un autre biscuit en appuyant délicatement sur les bords en faisant tout le tour.

Déposez chaque sablé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10mn environ. Les bords seront légèrement dorés.