



Sablés vanille, cannelle et abricot...

Ingrédients :

- 4 abricots secs trempés 1 nuit dans du jus d'orange
- 375 g de farine
- 90 g de cassonade, ou autre sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (10 g) ou 1/2 càc de vanille en poudre bio
- 1/2 càc de cannelle en poudre
- 190 g de beurre froid
- 1 càc de margarine
- 6 càs de sucre, vanillé de préférence pour la cuisson



Préparation :

Bien égoutter et essuyer au papier absorbant les abricots marinés.

Tamiser ensemble la farine, le sucre, le sel, la vanille et la cannelle dans le bol d'un robot à 2 lames. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sorte de poudre. Verser dans un saladier.

Couper les abricots en tous petits morceaux en les faisant sécher une fois de plus sur du papier absorbant.

Les incorporer à la pâte avec 1 càc de margarine. Pétrir rapidement à la main.

Faire une boule avec la pâte et la filmer dans de la cellophane puis mettre au réfrigérateur 1h.

Préchauffer le four à 200°C.

Fariner légèrement un plan de travail et le rouleau avant d'étaler la pâte morceau par morceau sur 4 à 5 mm d'épaisseur.

Découper des formes à l'emporte pièces. Les disposer sur une plaque pâtissière recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.

Saupoudrer sur tous les biscuits crus, les 6 càs de sucre vanillé (ou nature).

Enfourner 12 à 15 min, jusqu'à une coloration légèrement blonde des gâteaux, en surveillant bien.

Laisser refroidir sur une grille.

Les conserver dans une boîte métallique hermétique.

Pour les décorer, si on décide de le faire, attendre qu'ils soient froids. Et se lâcher : glaçage royal, pâte à sucre...

Pour faire comme moi, faire chauffer un peu de confiture d'abricot, puis la filtrer. L'étaler au pinceau sur la surface de chaque biscuit.

Étaler la pâte à sucre, la couper avec les mêmes emporte-pièces. Appliquer ces formes sur les biscuits en appuyant légèrement pour faire adhérer. Décorer au pinceau alimentaire et aux colorants. Laisser sécher.

BON APP'