

QUANTITÉ : ENV. 40 SABLÉS

PRÉPARATION : 35MIN

CUISSON : 6 À 10MIN

REPOS : 1H

COQUINS (SABLÉS À LA CONFITURE)

INGRÉDIENTS

1 oeuf
120g de sucre en poudre
1 pincée de sel
200g de farine
50g de poudre d'amandes
125g de beurre doux



POUR LA DÉCO

de la confiture de fruits rouge sans morceaux (cerise, fraise, framboise, ...) ou de la pâte à tartiner au chocolat.
du sucre glace



PRÉPARATION

- **Dans un saladier** : casser l'oeuf, le battre légèrement. Ajouter le sucre, la farine, les amandes en poudre et la pincée de sel. Bien mélanger en sablant du bout des doigts.
- **Bien mélanger** : La pâte doit être homogène et très molle.
- **Hop, au repos !** : former une grosse boule, la filmer et réserver au frais pendant 1h.
- **Façonnage** : Etaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. Former les biscuits avec un emporte pièce et découper sur la moitié un petit rond au milieu. Mettre les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- **La cuisson** : Enfourner à 180° pendant 6 à 10min (selon le four). Les biscuits doivent rester clairs, et se décoller facilement sur la plaque. Laisser refroidir
- **Touche finale** : Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace les biscuits avec un trou. Recouvrir de confiture les autres et assembler 2 par 2

BONNE DÉGUSTATION !