

Sablés aux Biscuits Roses

De délicieux sablés aux Biscuits Roses, pour le plus grand plaisir des grands et des petits !

cette recette se mange froide

Recette proposée par Fossier

Envie de respecter les saisons ? Cette recette se cuisine toute l'année !



- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 10 minutes
- Repos : 1 heure

- Difficulté : Très Facile
- Coût de la recette : Petits plaisirs

Ingrédients

pour 6 à 8 personnes

- 220 g de Farine de Blé
- 150 g de Beurre
- 45 g de Sucre Glace
- 40 g d'Amandes en Poudre
- 12 Biscuits de Reims
- 1 g de Levure Chimique
- 2 Oeufs
- Colorant Alimentaire Rouge*

Pour le saupoudrage

6 Biscuits de Reims

Préparation de la recette

1. Réduisez les biscuits rose de Reims en poudre fine.
2. Tamisez la farine avec la levure chimique. Faites une fontaine. Coupez le beurre en petits morceaux et éparpillez sur la farine.
3. Sablez ensemble farine, levure chimique, beurre, sucre glace, poudre d'amande et poudre de Biscuits Roses jusqu'à obtention d'une texture rappelant celle du sablé.
4. Faites une fontaine avec ce mélange. Disposez les œufs au centre et mélangez. Ecrasez la pâte sous la paume de la main pour la rendre lisse et homogène, arrêtez l'opération dès que la pâte ne colle plus au plan de travail.
5. Faites une boule, aplatissez légèrement, enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer au froid pendant une heure environ.
6. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6/7).
7. Etalez la pâte à 4mm d'épaisseur puis détaillez des disques de 6cm de diamètre avec un emporte pièce ou un petit verre.
8. Dorez avec de l'eau les petits sablés puis saupoudrez de poudre de biscuit rose. Faites cuire au four pendant 10 minutes.
9. Laissez refroidir avant de déguster.
10. Note : Il est possible d'incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire rouge, en même temps que les œufs, afin de se rapprocher au maximum de la couleur du Biscuit Rose de Reims.