

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SABLES DES MILLES ET UNE NUIT

Pour 30 sablés de rêve

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 60 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 4 g de levure chimique
- 200 g d'amandes
- 150 g de sucre glace pour la décoration
- Huile pour frire les amandes

Préparation :

Préchauffez le four à 180°

Faites blanchir puis mondez les amandes. Chauffez l'huile et faites les dorées.

Laissez refroidir dans un papier absorbant.

Dans un saladier, travaillez le beurre mou, les 60 g sucre glace et la levure chimique jusqu'à ce que ca soit crémeux.

Ajoutez petit à petit la farine. Travaillez la pâte mais pas trop, juste pour obtenir un pâton.

Façonnez des boules de la taille d'une noix. Prendre une boule, mettez la sur la paume de la main.

L'aplatir au milieu avec le pouce. Mettez une amande dans la fente puis pincez avec les doigts tout les côtés entre eux afin que l'amande soit à l'intérieur. Faites rouler la petite boule farcie dans la paume de la main pour obtenir un tout petit boudin.

Faire la même chose jusqu'à épuisement de la pâte sablée.

Mettez les sablés au four pendant 15 mn.

Après cuisson, laissez les refroidir un peu.

Dans un grand saladier ou un plateau, mettez les 150 g de sucre glace.

Mettez les sablés qui sont à peine tiède dans le sucre glace. Ne les mettez pas tous à la fois mais 5 par 5 c'est plus pratique pour les enrober de sucre glace.

Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique pendant 15 jours, Si d'ici là il en reste :)