

Sablés aux raisins – Le vendredi c'est pâtisserie !

Ingrédients : Pour 15 à 20 pièces

- 150 grammes de farine
- 50 grammes de sucre
- 100 grammes de raisins secs blonds
- 2 CS de Rhum
- 100 grammes de beurre

Réalisation :

Dans une jatte, mélangez la farine et le sucre. Coupez le beurre froid en petits morceaux et l'incorporez comme pour réaliser un crumble : passez le mélange entre vos doigts et réunissez le tout afin d'en faire une boule. Disposez les raisins secs dans un petit bol d'eau, ajoutez le Rhum puis placez le tout 30 secondes au micro-ondes afin de les réhydrater. Passez-les à travers une petite passoire puis incorporez-les au mélange précédent.

Façonnez un boudin de 4 à 5 centimètres de diamètre. Enveloppez-le dans un film alimentaire puis laissez cette pâte reposer une heure au frais.

Après repos, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6), sortez le boudin de pâte et découpez des rondelles que vous disposerez sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.

Enfournez pour 12 à 15 minutes puis laissez les biscuits refroidir sur une grille.



Tips : Selon vos goûts vous pouvez également remplacer les raisins par des fruits secs ou bien ajouter des épices (vanille, cannelle, cardamome, etc...).