



Sablés aux noix fourrés à la figue

Ingrédients pour 30/40 sablés

- 300g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 2 c à café rase de levure chimique (ou 1 sachet)
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 1 petite poignée de cerneaux de noix émiettés grossièrement
- confiture de figes à la cannelle faite maison ici ([clic](#))
- sucre glace

Préchauffer le four T 6 (180°)

Tamiser ensemble la farine et la levure dans une terrine, ajouter le sucre, le sucre vanillé, la pincée de sel et l'oeuf. Travailler avec les mains puis ajouter le beurre ramolli coupé en petits dés et les noix. Pétrir rapidement le tout, former une boule de pâte, filmer la et laisser reposer 1/2 heure au frais.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et découper des formes à l'aide d'emportes pièces ou d'un petit verre d'environ 3 millimètres d'épaisseur.

Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 10 minutes environ, attention les sablés doivent être à peine dorés.

Laisser refroidir. Badigeonner la moitié des sablés de confiture de figes, poser sur chacun l'autre moitié des sablés et saupoudrer de sucre glace.