

## Sablés cerise

Des petites étoiles sablées, à la confiture de cerises, inspirées d'une recette de Stéphane Glacier... du livre "Mignardises".



### Ingrédients:

150g de beurre mou  
100g de sucre glace  
1 œuf  
250g de farine  
30g de poudre d'amande  
de la confiture de cerises (ou de fraises, abricots...)  
sucre glace pour décorer  
une pincée de sel

travailler de beurre avec le sucre, ajouter l'œuf et continuer à mélanger, incorporer la farine, la poudre d'amande, le sel, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (un peu collante) attention, il ne faut pas trop travailler la pâte pour qu'elle garde son aspect "sablé"

recouvrir la pâte d'un film alimentaire et mettre au frais environ 2h (étape importante pour faciliter l'étalement)

étalement la pâte à 3 mm d'épaisseur, et à l'aide d'un emporte-pièce découper des fonds (moi j'ai choisi une forme d'étoile, mais vous pouvez utiliser la forme que vous voulez)

disposer les sur une plaque recouverte de papier de cuisson, et à l'aide d'un petit emporte-pièce rond, faire un trou au milieu de la moitié des étoiles

enfourner à 180°C pendant 15 min

à la sortie du four, laisser refroidir, garnir les étoiles pleines d'une couche de confiture puis déposer les étoiles trouées par dessus.

Saupoudrer enfin de sucre glace avant de servir...