

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SABLES AUX RAISINS SECS ET AU RHUM



**Pour 50 sablés**  
**Préparation : 20 min**  
**Repos : 1 heure**  
**Cuisson : 20 min**

### Ingrédients :

- 125 ml de rhum
- 140 g de raisins secs de Corinthe
- 230 g de beurre à température ambiante
- 90 g de sucre glace
- 1/2 cuillerée à café de zeste d'orange finement râpé
- 1 cuillerée à café d'extrait naturel de vanille
- 210 g de farine
- 60 g de noix de coco râpée
- 1 cuillerée à café de gros sel

### Préparation :

Faites tremper les raisins secs dans le rhum toute une nuit, à température ambiante. Réservez 2 cuillerées à soupe de rhum et égouttez les raisins.

Mettez le beurre, le sucre glace et le zeste d'orange dans un saladier. Mélangez le tout jusqu'à ce que ca devient lisse et crémeux. Ajoutez l'extrait de vanille et le rhum réservé. Mélangez bien le tout. Incorporez peu à peu la farine, la noix de coco et le sel. Mélangez encore une fois afin d'obtenir un pâton tout en incorporant les raisins secs. Divisez la pâte en deux et formez deux rouleaux de 4 cm de diamètre.

Enveloppez-les dans du film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure.

*Préchauffez le four à 160°C.*

Retirez le film alimentaire et coupez des rondelles de 5mm d'épaisseur. Disposez-les sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, en les espaçant de 3 cm. Faites-les cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés, en intervertissant les plaques à mi-cuisson. Laissez refroidir les biscuits sur une grille. Ces sablés se conservent 1 semaine dans une boîte hermétique.