



## Sablés aux jaunes d'oeufs durs



*Cette recette inspirée des Linzertorte n'avait au départ pas d'autre intérêt que de recycler les jaunes d'œuf. Mais la texture donnée par les jaunes d'œuf durs est très intéressante : le biscuit est bien sablé comme on les aime. Parfaits pour une pause douceur en accompagnement d'un café ou d'un thé, ils fondent délicatement sous la langue.*

### Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs durs
- 70 ml de rhum
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

### Préparation :

Dans une jatte, écraser les jaunes d'œuf à la fourchette.

Fouetter le beurre ramolli avec le sucre, les jaunes d'œuf, la cannelle et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

On peut procéder au fouet électrique avec les crochets pétrisseurs pour aller plus vite.

Verser ensuite le rhum et intégrer progressivement la farine. Travailler rapidement la pâte pour la rassembler en boule, sans trop la pétrir.

Fariner et laisser au frais pour qu'elle se raffermisse une trentaine de minutes. La pâte doit être lisse et souple, sans coller aux doigts. Ajouter au besoin un peu de farine.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 5 mm.  
Découper à l'emporte-pièce, selon la forme souhaitée.

Disposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte papier sulfurisé.

Enfourner pour environ 15 minutes de cuisson, jusqu'à ce les biscuits soient légèrement dorés. Les biscuits sont encore mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

Ces biscuits peuvent se conserver au moins deux semaines dans une boîte hermétique.

*Le 20 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/20/18266976.html>*