

# Sablés fourrés



## Ingrédients :

- 270 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 1 œuf + 1 jaune
- 125 g de beurre mou
- 110 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Chocolat, Nutella, confiture...

## Préparation :

1 heure avant le début de la préparation, sortez le beurre du frigo afin qu'il ramollisse.

Préchauffez votre four à 180°C.

Battez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf et mélangez bien.

Ajoutez la poudre d'amande, puis la pincée de sel et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez la farine petit à petit jusqu'à obtenir une belle boule de pâte. Aidez-vous avec vos mains à la fin.

Farinez votre rouleau et le plan de travail. Etalez la pâte sur 2 mm et formez des cercles : la moitié de plus petite taille que l'autre moitié (1 cm de moins).

Sur les plus petits cercles, mettez une cuillère à soupe de garniture type Nutella, confiture... Vous pouvez également mettre un petit carré de chocolat. Refermez avec un cercle plus grand et appuyez légèrement sur les bords pour bien les souder. Retirez l'excédent de pâte à l'aide de votre petit emporte-pièce en reformant une forme dans le sablé. Si vous le souhaitez, dessinez les bords avec une fourchette.

Dorez avec un jaune d'œuf et enfournez pendant 10 minutes.

Une fois cuits et bien dorés, sortez-les du four et laissez les refroidir sur une grille. Dégustez !