

SABLÉS CRANBERRIES, AMANDES & CITRON



Ingrédients :

- Farine blanche 250g
- Beurre 1/2 sel ou doux 125g
- Sucre blanc/roux ou cassonade (sinon muscovado ou rapadura) 100g
- 1 œuf
- Poudre d'amandes 60g
- Cranberries séchées 60g
- Le zeste d'un citron jaune

Astuces :

- Remplacer les amandes par d'autres **fruits oléagineux** : noisettes, noix, pistaches, Pécan...
- Remplacer les cranberries par d'autres **fruits secs** : raisins secs, abricots secs, pruneaux séchés, figues ou dattes séchées...

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes | Pour 20 sablés environ

1. Sur une planche à découper : **hacher finement** les cranberries au couteau.
2. Au **robot** ou **à la main** : **pétrir** la farine, la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf, le beurre mou en dés, les cranberries et zester le citron jaune jusqu'à obtenir une texture sablée.
3. Former un **pâton**, l'aplatir un peu et le réserver au frais 30 minutes (la pâte va durcir et sera plus facile à travailler).
4. Quand vous sortez la pâte du frigo, préchauffer le four à **150°C**.
5. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sablée à l'aide d'un **rouleau à pâtisserie**.
6. À l'aide d'**emporte-pièces**, former les sablés.
7. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer les sablés .
8. Enfourner **10 minutes** (moins cuits) à **15 minutes** (plus cuits) selon la texture désirée. À la sortie du four, les laisser **reposer** sur une grille avant de les déguster.



@Recettes100faim.fr