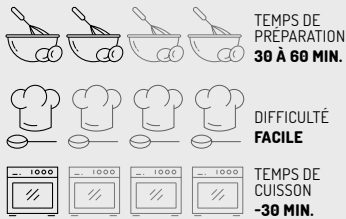


CITROUILLES À LA CONFITURE (BISCUITS PÂTE SABLÉE)



TEMPS DE PRÉPARATION
30 À 60 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



**Pour une quinzaine de bouchées
(7cm de longueur)**

- pâte à biscuits -
- 190 g beurre mou
- 75 g sucre glace
- 290 g farine
- 1 blanc d'œuf
- vanille liquide

½ c. à café fleur de sel

(en option : colorant alimentaire orange)

- garniture -
- confiture

(plus joli fruits noirs, mûres ou myrtilles)



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou 😊

Dans un grand bol mélangeur, battez le beurre en pommade.

Ajoutez le sucre glace, la fleur de sel, la farine et mélangez bien. Versez ensuite un peu de vanille liquide et le blanc d'œuf puis malaxez la pâte à la main jusqu'à obtenir un pâton homogène. (C'est là que vous pouvez ajouter le colorant si vous le souhaitez)

Boulez, filmez le pâton et mettez-le au frigo 1 à 2h. - cette étape permet à la pâte de se 'ressaisir' et de la rendre plus facile à étaler. Attention si vous la laissez trop longtemps, le beurre va durcir et il faudra attendre un moment avant de pouvoir la travailler -

Reprenez le pâton, farinez légèrement le plan de travail ainsi que votre rouleau à pâtisserie et étalez la pâte. Attention, pas trop fine : pour la découper avec un emporte-pièce et la manipuler sans risquer les cassures, l'idéal c'est environ 3 à 4 mm d'épaisseur 😊.

Découpez autant de biscuits pleins que de biscuits troués, et déposez-les délicatement sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson réutilisable ou de papier sulfurisé. Les biscuits ne gonflent pas à la cuisson, donc vous pouvez les serrer 😊.

Préchauffez le four à 180°C.

Avec le reste de pâte, re-boulez et ré-étalez pour découper à nouveau des biscuits. Procédez plusieurs fois de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfournez la plaque 15 minutes.

- Note perso : mettez plutôt les biscuits à 'trous' sur l'étage du haut parce que ceux du dessous ne seront pas joliment dorés pareil -

Laissez refroidir complètement.



Commencez par 'lisser' la confiture : versez-en dans un petit bol et remuez-la énergiquement avec une cuillère.

Prenez un biscuit 'plein'. Commencez par étalez une fine couche de confiture sur tout le biscuit, puis venez en rajouter au centre. Posez un biscuit 'à trous' sur le dessus et appuyez délicatement pour l'enfoncer : il faut étaler fins sur les bords pour que ça ne déborde pas mais en mettre plus au centre pour que les trous se remplissent de confiture 😊.

Faites de même avec tous les biscuits, en 're-lissant' plus de confiture lorsque nécessaire.

Ils sont prêts à déguster 😊 !!!!!!!

Les petits gâteaux se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

