

Sablés écossais



Pour 30 sablés
Cuisson : 35 à 40 minutes

Ingrédients :
300 g de farine
150 g de sucre glace
200 g de beurre
1 pincée de sel
15 cerises confites

Préchauffer le four (thermostat 6 à 180°C).

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Incorporer le beurre coupé en petits morceaux.

Travailler avec le bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
Abaisser la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur.

Couper la pâte en petits rectangles de 4 sur 8 cm environ. Les disposer à 3 cm d'intervalle sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Cuire de 35 à 40 minutes à four moyen, jusqu'à ce que les sablés prennent une teinte dorée.

Soupoudrer avec du sucre glace.
Mettre 2 à 3 demi-cerises confites sur chaque biscuit.