

les recettes d'Alice

Sablés au beurre salé, confiture de cerise



Ingrédients

200 gr de farine
400 gr de cerises
125 gr de beurre salé
2 c à s de cognac
100 gr de sucre

30 gr de beurre
3 jaunes
50 gr de cassonade

Matériel nécessaire

4 cercles pâtisseries de 8 cm

Préparation et réalisation

1- Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, 2 jaunes. Ajouter ensuite le beurre salé en petits morceaux. Lorsque la pâte est homogène, diviser en quatre et répartir dans les cercles beurrés sur une feuille de cuisson, badigeonner le dessus de jaune d'oeuf et cuire 20 à 30 min à 150°. Démouler à la sortie du four.
2- Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les cerises et la cassonade, laisser cuire 5 min et flamber au cognac, laisser cuire encore 5 min puis laisser refroidir.

Conseils et astuces

Garnir les sablés avec la confiture de cerises et servir chaud ou froid accompagné éventuellement d'une boule de glace vanille

Alice Délice

