

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SABLES C.FELDER

Pour 6 personnes



**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 20 min**

### Ingrédients :

- 150 g de farine
- 140 g de beurre mou
- 60 g de sucre glace
- 2 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 cuillerée à soupe de rhum brun
- 2 jaunes d'oeufs cuits durs
- 1 oeuf pour la dorure
- Fleur de sel de Guérande
- 1 pot de confiture de citron ou de fruits rouges

### Préparation :

Réunissez la farine, le beurre, le sucre glace, le sel, la levure chimique, la poudre d'amandes et le rhum dans un saladier et frottez-les entre les paumes de vos mains afin d'obtenir un mélange sableux.

Passez les jaunes d'oeufs durs à travers une passoire fine afin de les réduire en pâte et ajoutez celle-ci au mélange précédent. Continuez de mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.

Battez l'oeuf pour confectionner la dorure.

Étalez la pâte au rouleau à 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé, et réservez-la quelques minutes au réfrigérateur afin qu'elle durcisse.

Préchauffez le four à 180°.

Sortez la pâte du réfrigérateur et retirez la feuille du dessus, saupoudrez-la de farine puis retournez la pâte sur cette feuille. Détaillez la pâte en disques de 65 mm de diamètre en un emporte-pièce.

Déposez les ronds de pâte sur une plaque garnie de papier sulfurisé et dorez la surface de chacun à l'oeuf battu. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel de Guérande.

Faites cuire au four de 15 à 20 min.

Laissez refroidir les sablés avant de les fourrer de confiture de citron ou de fruits rouges et des assembler deux à deux.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)