

Sablés roulés au cassis {anti gaspi}

Pour les sablés

130 g de [pâte sucrée](#)

75g de résidu de gelée de cassis

Étalez la pâte en un carré de 15cm sur 15cm, badigeonnez-la avec le résidu de cassis en laissant un bord libre de 0.5cm de chaque côté, roulez-la, filmez-la et laissez-la reposer 1h au frigo.

Préchauffez le four à 180°C, sortez le boudin de pâte du frigo, coupez le en tranches de 0.5cm, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 10 minutes.