

COEURS SABLÉS À LA CONFITURE D'ABRICOT



Pour 4 coeurs :

- 300 g de farine
- 1 petite pincée de sel
- 150 g de beurre en dés
- 200 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- Confiture d'abricot
- Emporte-pièces en forme de coeur

Versez la farine dans un saladier. Creusez un puits au centre et ajoutez le sel, le beurre. Mélangez du bout des doigts. Versez le sucre semoule et l'oeuf. Dès que le mélange est homogène, roulez la pâte en boule.

Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au frais 30 min minimum.

Préchauffez votre four à 210°C (Th.7).

Étalez la pâte avec le rouleau à pâtisserie, puis à l'aide des emporte-pièces faites des coeurs pleins et des coeurs vides. Déposez ces coeurs sur une plaque à pâtisserie beurrée et faites cuire 10 min. Laissez les refroidir.

Badigeonnez les sablés en forme de coeur pleins d'une fine couche de confiture et poudrez les sablés troués de sucre glace. Posez-en un sur chaque sablé tartiné de confiture. Il est important de bien faire coïncider les bords des deux sablés. Emplissez les trous de la même confiture.