

## *Sablés au sarrasin et poire séchée*

*Pour 6-8 sablés*

*100g de farine de blé*

*150g de farine de sarrasin*

*125 grammes de beurre*

*40 ml d'eau*

*1 pincée de sel*

*1 jaune d'œuf*

*50 grammes de sucre*

*1 cuil à soupe de graines de sarrasin*

*75g de poires déshydratées*

Faites griller les graines de sarrasin à sec dans une poêle, quand elles commencent à se colorer c'est prêt. Réservez.

Coupez les morceaux de poires déshydratées en petits morceaux.

Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez les farines dans un saladier et mélangez-les avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Incorporez les graines de sarrasin grillées et les morceaux de poire. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 30 minutes avant de vous en servir.

Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, découpez des bandes de 1 à 1.5 cm de large et tressez-les, découpez ensuite les biscuits à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, réservez au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez les biscuits à 200°C pendant 10-12 minutes selon votre four.