En Alaska, Oscar et Sacha ont appris à cuisiner des...

Sablés de Noël à la myrtille



Ingrédients

- 220 G DE BEURRE
- 100 G DE SUCRE
- 350 G DE FARINE
- 100 G DE POUDRE D'AMANDE
- 1 ŒUF
- 180 G DE CONFITURE DE MYRTILLES
- UN PEU DE SUCRE GLACE
- 1 DEMI-CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'EXTRAIT NATUREL DE VANILLE

1. Fais ramollir légèrement le beurre au micro-ondes, puis bats-le avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
2. Ajoute ensuite l'œuf, le sel et la vanille, mélange bien.
3. Mélange à part la farine et la poudre d'amande, puis incorpore le tout au mélange précédent.

Place au frigo pendant 1 h.

4. Étale la pâte sur une feuille de papier cuisson et fais des biscuits avec un emporte-pièce (d'environ 0,5 cm d'épaisseur).
5. Sur la moitié de tes biscuits, fais un trou plus petit avec un emporte-pièce plus petit.
6. Enfourne pendant environ 10 min (les biscuits doivent garder une couleur claire).
7. Laisse tiédir puis garnis de confiture les biscuits entiers, saupoudre de sucre glace ceux avec un trou puis place-les sur la partie confiture !

Miam !