

# SABLÉS À L'AUBÉPINE ET CYNORRHODONS

## Ingrédients pour 4 biscuits

Ingrédient	Quantité
Cenelle	50 gr (fruit de l'aubépine)
Cynorrhodons évidés	100 + 30 gr (fruit de l'églantier)
farine	150 gr
Beurre	125 gr
sucre	125 gr
Oeufs	2 pc
sel	1 pincée

## Préparation

1. Cueillir les cenelles et cynorrhodons aussi "blets" que possible, passer sous l'eau.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Faire bouillir tous les fruits si nécessaire, quelques minutes pour les assouplir.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Préparer la pulpe de fruits : passer le tout au passe-vite pour obtenir une pulpe  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Préparer la pâte à sablés : mélanger dans un récipient la farine, le sel, le sucre Ajouter les œufs, le beurre pommade et quelques morceaux de cynorrhodons (30 gr). Réaliser « un boudin ». Repos au frais +/- 2 heures.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Trancher les 'boudins' pour réaliser des petits palets. Poser sur papier cuisson. Enfourner à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et moelleux à coeur (+/- 10 min).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_