

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).
