

<http://piroulie.canalblog.com>



▣ **INGRÉDIENTS** (pour 50 mini-sablés)

- 100 g de cranberries ou de raisins secs
- 2 sachets de thé aux fruits rouges infusés dans 1 verre d'eau bouillante
- le zeste d'un citron bio
- 120 g de sucre en poudre (150 g dans la recette initiale)
- 300 g de farine
- 1/2 sachet ou une cuillère à café de levure chimique
- 150 g de beurre ou de margarine
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g de pignons de pins (je n'en avais pas) ou de pistaches légèrement grillées

RÉALISATION

- Préparez le thé aux fruits rouges puis y faire macérer les cranberries 20 à 30 minutes.

- Râpez le citron et placer le zeste avec le sucre dans un saladier. Frottez les ensemble avec vos doigts jusqu'à ce que le sucre soit parfumé.
- Tamiser la farine avec la levure (j'essaye d'utiliser de la farine type 55).
- Égouttez et séchez les cranberries.
- Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre et le sel. Incorporez les jaunes d'oeufs, la farine additionnée de levure, les cranberries et les pignons sans trop travailler la pâte.
- Rassemblez-la en boule, emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la 1 heure au réfrigérateur
- Préchauffez le four à th 150°
- Abaissez la pâte puis la découper avec un emporte pièce et déposez les biscuits sur une plaque alvéolée recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire 15 à 20 minutes (surveillez les biscuits doivent être légèrement dorés au dessous)

Remarques

Si vous n'avez pas de cranberries vous pouvez les remplacer par des raisins secs : c'est ce qui figurait dans la recette initiale et les faire tremper dans le thé de votre choix.

Personnellement je préfère ajouter des pistaches non salées et légèrement grillées plutôt que les pignons de la recette de F. Edelman.