

Sablés roulés aux fruits secs de Noël



Ingrédients:

300g de farine	5 cuillères à soupe de farine de noix (ou poudre de noix)
120g de sucre de canne	1 cuillère à soupe d'écorce d'orange confite
150g de beurre	4 cuillères à soupe de confiture d'abricot (ou poire)
le zeste d'1 citron	4 cuillères à soupe de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé	1 jaune d'oeuf
1 oeuf + 1 jaune	
1 pincée de sel	
90g de noisettes concassées	

Préparation:

- Pâte sablée: mélanger les ingrédients jusqu'à formation d'une boule. Fariner et envelopper la pâte obtenue dans du film alimentaire et réserver au frais pendant 1 heure.
- Préparer la farce: mélanger les fruits secs, la confiture, le jaune d'oeuf et le sucre.
- Sur du film alimentaire, abaisser la pâte farinée en 1 rectangle d'1cm d'épaisseur. Répartir la farce à 1cm du bord. A l'aide du film alimentaire, rouler la pâte sur elle-même de façon à obtenir une sorte de gâteau roulé. Envelopper le roulé dans du film alimentaire en serrant bien pour le maintenir, puis placer environ 1 heure au réfrigérateur pour qu'il durcisse.
- Préchauffer le four à 280°C. Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé ou utiliser une toile siliconée. Sortir le roulé du réfrigérateur et ôter le film alimentaire. Le couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Les disposer au fur et à mesure sur la plaque. Faire cuire environ 15 minutes.