

Sablés roulés à la cannelle



Pâte

- 280 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 170 g de beurre demi-sel, MOU
- 150 g de cassonade
- 1 oeuf

Garniture

- 15 g de beurre fondu
- 50 g de cassonade
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Dans un autre saladier, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.

Ajouter ce mélange à la farine et la levure, et amalgamer à la main. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine. La pâte doit rester souple.

Étaler la pâte en rectangle d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Mélanger la cassonade et la cannelle et étaler le beurre fondu sur la pâte à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrer de mélange cannelle/sucre et rouler la pâte pour former un boudin assez serré, laisser au frigo pour au moins deux heures.

Astuce : j'étale ma pâte sur du papier sulfurisé légèrement fariné, puis je roule le papier pour former le boudin de pâte, et je laisse la pâte dans le papier pour la mettre au frigo.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper le boudin de pâtes en cercles d'environ un demi-centimètre d'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (on réutilise celui sur lequel on a étalé la pâte).

Enfourner pour une douzaine de minutes : les sablés doivent être légèrement dorés. Attendre une ou deux minutes puis les déposer délicatement sur une grille.

Déguster avec un thé, un café, un chocolat....