# Biscuits sablés aux canneberges

## Ingrédients

### CONFITURE

- ½ tasse (125 ml ou 60 g) de canneberges séchées hachées
- 1 c. à soupe (30 ml ou 10 g) de cassonade
- ⅓ tasse (80 ml) d'eau

### BISCUITS

- ½ tasse (125 ml ou 60 g) de farine tout usage non blanchie
- ¼ tasse (60 ml ou 57 g) de beurre non salé, ramolli
- 2 c. à soupe (30 ml ou 20 g) de cassonade
- ½ c. à thé (2,5 ml) de vanille (facultatif)
- 1 pincée de sel

### GARNITURE

- 2 c. à soupe (30 ml ou 15 g) de farine tout usage non blanchie
- ¼ tasse (60 ml ou 20 g) de noix de coco râpée non-sucrée
- 2 c. à soupe (30 ml ou 30 g) de beurre non salé, ramolli
- 2 c. à soupe (30 ml ou 20 g) de cassonade

### TU AURAS BESOIN DE

- ★ bol (moyen)
- ★ bol (petit)
- ★ casserole (petite)
- ★ couteaux de chef
- ★ cuillère en bois
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ ensemble de cuillères à mesurer
- ★ moule à muffins de 12 muffins

**Inspirée des «biscuits à la confiture et croustillant au coco» de Ricardo.**

# suite de la recette

## Méthode

1 Préchauffer le four à 375 °F.

CONFITURE

2 Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole.
3 Chauffer à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
4 Retirer du feu. Réserver.

BISCUITS

5 Mettre tous les ingrédients dans un grand bol.
6 Mélanger la pâte avec une cuillère de bois ou les doigts, jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Éviter de trop travailler la pâte.
7 Sur un plan de travail, former un rouleau avec la pâte.
8 Couper le rouleau en 12 morceaux égaux.
9 Déposer les 12 morceaux de pâte dans un moule de 12 muffins.
10 Presser chaque biscuit avec les doigts pour étendre la pâte de manière uniforme. Réserver.

GARNITURE

11 Mettre tous les ingrédients de la garniture dans un bol moyen.
12 Mélanger avec les doigts tout en laissant le mélange granuleux.
13 Répartir la garniture sur les 12 biscuits en pressant légèrement et en laissant un trou au centre de chaque biscuit.

MONTAGE

11 Répartir la confiture au centre de chaque biscuit.
12 Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
13 Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.

## ASTUCE DU CHEF

→ Pour obtenir un biscuit bien sablé, le beurre doit être ramolli et non fondu. Le beurre peut se ramollir au micro-ondes à coup de 5 secondes.