Sablés confiture



**Pour les sablés :**

* 120g de beurre ramolli
* 90g de sucre
* 1 oeuf
* 250g de farine
* 1 pincée de sel

**Pour la garniture :**

* 1 pot de confiture de fraises de bonne qualité
* 30g de sucre glace
* Dans un saladier, mélangez ensemble le beurre avec le sucre. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.
* Ajoutez la farine puis le sel et mélangez encore. Faites une boule et laissez reposer une heure au réfrigérateur.
* Préchauffez votre four à 180°C.
* Sur votre plan de travail, étalez la pâte d'environ 1/2 cm d'épaisseur. A l'aide d'emporte-pièces découpez vos fleurs ou autres formes.
* Dans la moitié des biscuits, faites un trou à l'aide d'une douille (de poche à douille) par exemple. Disposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes.
* Sortez les biscuits du four et laissez refroidir. Sur la partie sans trou, badigeonnez de confiture, ajoutez l'autre biscuit.
* Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.