

# SABLÉS AUX HARICOTS DE MER

## Ingrédients :

80 g de haricots de mer  
250 g de farine de sarrasin  
125 g de sucre en poudre  
2 œufs  
125 g de beurre tendre demi-sel  
½ cc de sel

## Préparation :

Hacher les haricots de mer au mouli-persil.  
Bien mélanger la farine, le sucre, le sel et les haricots.  
Ajouter les œufs et le beurre en petits morceaux.  
Bien malaxer à la main jusqu'à l'obtention d'une boule.  
Étaler au rouleau pour une épaisseur d' ½ cm.  
Découper les biscuits à l'aide de différents emporte-pièces et les déposer sur une feuille de papier cuisson.

## Cuisson :

Sur la lèchefrite du four 20 à 25 minutes à 180 °



Recette proposée par Hélène et Alan L  
Inspirée d'une recette alsacienne  
Troc-recettes du 28/01/2019 : Lanmodez