

Biscuits fourrés à la figue



45 minutes



100/biscuit



14 biscuits



IG Bas
Fibres
Rassasiant

Ingrédients



150g de farine de sarrasin



50g de poudre d'amandes



1 œuf



200g de figues séchées



40g de beurre

Étapes

Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre d'amandes. Ajouter l'œuf et bien mélanger.

Ajouter le beurre ramolli, un peu d'eau et former une boule à réserver au réfrigérateur.

Mixer les figues avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte homogène et épaisse.

Préchauffer le four à 180°C.

Avec un rouleau, étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour former un rectangle de 20 cm/30 cm. Couper ce rectangle en 2 pour obtenir 2 bandes de 10 cm/30 cm.

Déposer la pâte de figues au centre de chaque bande sur toute la longueur et refermer les bandes sur elles-mêmes en appuyant un peu.

Découper chaque pâton en 7 et enfourner, sur du papier sulfurisé, pour 20 minutes environ