

Biscuits fourrés à la figue



Mon père adore les figes et dès que j'ai vu la recette de ces biscuits aux figes comme ceux que l'on peut trouver dans le commerce je me suis aussitôt dit que j'allais lui faire la version home-made de ces fameux biscuits. Ces biscuits sont très simple à réaliser et ressemble comme deux gouttes aux vrais (en meilleur bien évidemment ! ;)).

Pour 10 à 12 biscuits

Ingrédients:

250g de figes séchées moelleuses

80g de beurre ramolli

40g de sucre glace

1 jaune d'oeuf

120g de farine

1/2c. à café de levure chimique

20g de poudre d'amandes

1 jaune d'œuf délayé avec 1c. à soupe de lait pour la dorure

Préparation:

Faites tremper les figes dans un bol d'eau tiède.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez vivement le beurre en morceaux avec le sucre glace et la levure de façon à obtenir une texture crémeuse.

Versez la farine ainsi que la poudre d'amandes et plume puis pétrissez la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajoutez le jaune d'œuf et malaxez jusqu'à former une boule de pâte homogène. Filmez la pâte et placez-la 1H au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Egouttez les figes et mixez-les jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Sortez la pâte sablée du réfrigérateur et partagez-la en trois. Façonnez un morceau en boudin puis aplatissez-le au rouleau. Déposez de la pâte de figes sur toute la longueur et roulez le morceau de pâte sablée sur lui-même de façon à enfermer la pâte de figes.

Recommencez l'opération avec les deux autres pâtons et la pâte de figes.

Découpez les rouleaux en tronçons de 6cm environ. Appuyez délicatement dessus le dos d'une fourchette pour marquer les biscuits. Déposez les biscuits au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les biscuits avec le mélange jaune d'œuf et lait. Enfourez pour 20 à 22min, jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Laissez refroidir les biscuits sur une grille avant de déguster. Les biscuits se conservent dans une boîte hermétique.