



Pour 24 biscuits environ

250 g de figes séchées, moelleuses, hachées finement au couteau

1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange fraîchement pressé

Pâte sablée :

160 g (2/3tasse) de beurre mou

100 g (1tasse) de sucre glace

30 g (1/4tasse) de poudre d'amande

1pincée de sel

1 gros œuf

1c. à café d'extrait de vanille

300g (2 tasses) de farine

Dans une casserole, faire chauffer les figes hachées avec le jus d'orange en brassant régulièrement, jusqu'à ce que le jus d'orange ait été tout absorbé. Laisser refroidir.

Pâte :

Au robot culinaire, mélanger le beurre et le sucre glace jusqu'à consistance crémeuse.

Incorporer la poudre d'amande, le sel, l'œuf et la vanille. Ajouter la farine et mélanger par à-coups jusqu'à ce que la préparation forme une boule.

Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

Divisez la pâte sablée en 4 portions

Sur un plan de travail fariné, abaisser chaque portion en un rectangle de 5 mm d'épaisseur et environ 10 cm de large.

Déposer 1/4 de la garniture aux figues, au centre et sur toute la longueur de la pâte et refermer pour former un boudin en scellant bien le bord.

Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm) et déposez-les sur les plaques préparées.

Enfourner pour 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.