**Biscuits sablés aux figues**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/biscuits-sables-aux-figues-p1080815.psd-r-copy.jpg) **Pour environ 90 biscuits**

**- 250 g de figues sèches moelleuses**  
**- 360 g de farine T 55**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 160 g de cassonade**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 3 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**  
**- 180 g de beurre**  
**- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier**  
  
**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper les figues en petits bâtonnets.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, la levure, la cassonade, la vanille et la cannelle.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'un "sable".  
Ajouter les jaunes et l'œuf entier travailler au batteur K pour former la pâte.  
Ajouter les morceaux de figues et travailler rapidement pour les intégrer dans les écraser.  
Sur le plan de travail fariné, former des boudins plus ou moins épais suivant la taille des biscuits que l'on veut obtenir.  
Pour moi, des boudins pas très gros car je voulais de petits biscuits.  
Couper chaque boudin en rondelles et les déposer sur la plaque en les espaçant un peu car ils vont s'étaler.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Les biscuits se conservent quelques jours dans une boite en métal.