

# Roulés craquants aux fruits secs

©Thierry Antablian-Cedus



Pour  
**12**  
pièces

**Préparation 40 mn**

**Cuisson 15 mn**

**L'économat :**

**Pâte brisée sucrée :**

**120 g de farine**

**45 g de beurre mou**

**1 c. à soupe de sucre en poudre**

**2,5 cl d'eau.**

**Garniture :**

**5 abricots secs**

**15 g de confiture de figes**

**10 g de cranberries séchées.**

**Décoration : cassonade.**

Mélanger la farine, le beurre mou, le sucre et l'eau pour obtenir une pâte qui ne colle pas aux doigts. Réaliser une boule et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur. Déposer dans un mixeur les abricots secs, la confiture et les cranberries. Réaliser une purée épaisse et bien mixée. Préchauffer le four à 180°C. Sortir la pâte et l'étaler sur 2 à 3 mm. Couper les bords pour former un rectangle. Répartir la purée sur toute la surface jusqu'aux bords. Enrouler la pâte sur elle-même de manière régulière, l'entourer d'un film alimentaire et laisser 5 minutes au congélateur. Sur le plan de travail, parsemer un peu de cassonade et y rouler doucement la pâte. Couper le rouleau en tranches d'1 cm environ et déposer les roulés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner environ 15 minutes en surveillant la coloration.