

Sablés sucrés au fromage frais et aux noix de pécan

Pour 30 Sablé environ:

*230g de beurre demi sel, 75g de « st Moret », 1 gousse de vanille, 125g de sucre en poudre,
280g de farine, 75g de noix de pécan grillées et grossièrement concassées,
50g de noix de pécan concassées finement pour la finition*

Dans un saladier mélangez le beurre mou et le fromage frais à l'aide d'un batteur électrique pendant 2mn, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, ajoutez le sucre+les graines de la gousse de vanille et mélangez à nouveau, ajoutez ensuite la farine+noix de pécan(75g) et mélangez à petite vitesse juste assez pour incorporer la farine

*Sur une surface farinée, formez 2 boudins de 5cm de diamètre et d'environ 18 cm de long
Entourez de film étirable et mettez au congélateur pendant 30mn afin de raffermir la pâte, si vous ne souhaitez pas faire cuire vos sablés tout de suite, mettez-les au frais plutôt qu'au congélateur, pendant 2 jours maximum. Préchauffez votre four à 180°C (th 6), après avoir enlever le film du boudin roulez-le ds les noix concassées finement(50g) puis coupez en tranches de 1cm de large, enfournez 12à15mn jusqu'à ce que le pourtour soit doré*

