



## Sablés à la noisette

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 30 à 35 sablés*

- 100 gr de sucre semoule
- 60 gr de poudre de noisette
- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre mou
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 œuf

Mettre dans un cul de poule la farine, le sucre semoule, la poudre de noisette, la fleur de sel et le beurre coupé en morceaux.

Mélanger le tout avec les mains jusqu'à l'obtention d'un mélange sablonneux.

Ajouter l'œuf, et toujours à l'aide de vos mains former une boule.

L'entourer d'un film transparent et la mettre au frais pendant 1 heure.

Au bout de ce temps, la sortir du frigidaire et l'étaler au rouleau à pâtisserie sur un plat de travail fariné.

Préchauffer votre four à 180.

A l'aide d'emporte pièces former vos sablés, le disposer sur une toile silpat, les décorer si vous le souhaitez et enfourner pour 10 à 12 minutes.

Une fois refroidis les conserver dans une boîte à biscuits