***Sablés au sarrasin et aux noisettes***

**Pour 8 biscuits**

110g de beurre mou

1 œuf

90g de sucre glace

135g de farine de sarrasin

100g de farine de blé

30g de poudre d'amande

1 pincée de sel

2 cuil à soupe de grué de cacao

50g de noisettes

Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre glace, le sel, l’œuf,  la poudre d'amande et les farines. Incorporez les noisettes concassées et le grué de cacao.

Formez une boule de pâte, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo et étalez la pâte sur une épaisseur de 0.5cm environ (en gros l'épaisseur des morceaux de noisettes). Détaillez les biscuits à l'aide d'un emporte pièce, moi j'ai fait des sablés carrés de 8cm de  coté, mais libre a vous de les faire plus petits...ou plus grands.

Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson et enfournez à 200°C pendant 20 minutes pour obtenir des sablés bien croquants (si vous voulez des biscuits plus moelleux réduisez le temps de cuisson de 5 minutes).