**Biscuits sablés aux amandes fourrés au chocolat noisette**

**Ingrédients**

**Pour 15 à 20 biscuits (selon la taille)**

**1 pot de 250 g chocolat noisette Bio**

500 g de  farine

250 g de beurre

2 œufs

150 g d’amande

140 g de sucre glace

1 pincée de sel

2 c à café de levure chimique

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (Th : 6)**

Mettre dans  un saladier la farine, la levure chimique, le sucre glace, les amandes mixées et torréfiées à sec, la pincée de sel et mélanger. Creuser un puits,  incorporer le beurre coupé en morceaux et travailler du bout des doigts. La texture doit être sableuse. Filmer et mettre au réfrigérateur 1 h.

Préparer un plat recouvert de papier cuisson.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper des biscuits en nombre pair avec un emporte pièces et déposer une bonne cuillère à café de chocolat noisette sur un biscuit et recouvrir avec un autre biscuit. Poser l’emporte pièces sur le biscuit et appuyer pour découpe la pâte. Retire l’emporte pièces et déposer délicatement le biscuit dans le plat. Recommencer jusqu’à ce que vous n’ayez plus de pâte. Enfourner pour 15 min à 20 min

Source : Cuisine gourmande de Carmencita