

HELENE FREBOURG

## Sablés noisette

---

### La liste des courses

- 90 g de beurre mou (le sortir du frigo bien à l'avance)
- 50 g de sucre (plutôt roux pour le croquant)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 125 g de farine
- 50 g de noisette en poudre

### Les temps

- préparation : 10 + 10mn
- cuisson : 10 mn

### La photo



[Agrandir cette photo](#)

### Déroulé

- Préchauffez le four à 200°C
- Déposer la toile Silpat sur la plaque alu
- Dans le cul de poule, mélangez le sucre, le sucre vanillé avec le beurre
- Dans le bol blanc ou un autre cul de poule, battre l'oeuf avec le fouet et le verser dans la préparation
- Mélanger la poudre de noisette à la farine
- L'incorporer petit à petit à la main à la préparation
- Pétrir plutôt à la main, comme une pâte sablée
- Etalez sur un petit plateau (ou tout support qui permettra le congé et la découpe), avec une épaisseur de 3 mm environ
- Mettre au congé pendant 10 mn pour que la pâte durcisse sans congeler
- Découper avec le découpoir (ou plusieurs pour varier les formes), ou à défaut avec un couteau
- Déposez sur la Silpat
- Au four environ 10 mn
- C'est meilleur le lendemain, à conserver dans une boîte en fer.
- Idéal en cadeaux gourmands !

Recette inspirée de

<http://mesr7.over-blog.fr/article-biscuits-d-amour-107269925.html>

Bonne dégustation !

**Demarle avec Stella de La Rhune**

<http://www.demarle-avec-stella.com>

**Produits associés**

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



Boîte de transport

MA 10



6 Découpoirs Animaux

MA 15



Pelton

MA 112420



Bol Plastique

MA 116452



Rouleau à Pâte

MA 140004

Découpoir Rond Cannelé  
3,5 cm

MA 152112

Découpoir Rond Cannelé  
7,5 cm

MA 152120



Découpoir Etoile

MA 152217



Minuteur

MA 250601



Couteau Pelle à Tarte

MA 650176



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

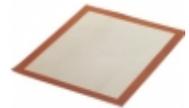
MA 703025

Plaque Aluminium 40 x 30  
cm

MA 400300

Toile SILPAT 37,5 x 27,5  
cm

SP 3727

Tablier noir brodé  
Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Créer ma thématique