

Sablés aux noisettes



Une recette gourmande très simple à faire et qui fait si plaisir! Vous pouvez varier les saveurs en remplaçant les noisettes par des noix de pecan, par des amandes ou un mélange de noix.

Ingrédients

375 grammes de farine
285 grammes de beurre ramolli
285 grammes de sucre
100 grammes de noisettes hachées
1/4 cuiller à café de cannelle
1 œuf

Préparation

1. Bien mélanger dans un bol l'œuf et le sucre.
2. Ajouter le beurre, la farine, la cannelle, les noisettes et travailler (à la main) jusqu'à obtenir une boule homogène.
3. Former 3 rouleaux et laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes.
4. Découper les rouleaux en tranches fines et les disposer sur une plaque beurrée.
5. Préchauffer le four à 200°C, puis enfourner la plaque.
6. Laisser cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée (environ 10 minutes).
7. Laisser refroidir.

Bon appétit!