



Petits gâteaux
Sablés nantais



1h35 **20 min** **15 min** **1h** **543**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour les
sablés**

325 g **Farine**
350 g **Beurre**
75 g **Amande(s) en
poudre**
75 g **Noix de coco rapée**
150 g **Sucre glace**
1 g **Fleur de sel**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

**Ingrédients pour la
dorure**

1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 pincée(s) **Sucre
semoule**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Equiper le batteur de la feuille. Verser le beurre, la fleur de sel et le sucre glace dans le bol puis faire tourner le batteur à petite vitesse.
- 2 Ajouter la poudre d'amandes, la noix de coco râpée puis battre à vitesse moyenne.
- 3 Ajouter les oeufs puis battre de nouveau en augmentant progressivement la vitesse.
- 4 Décoller les ingrédients des parois à l'aide d'une maryse puis faire tourner à nouveau.
- 5 Verser la farine puis battre à petite vitesse. Racler les bords avec la maryse et battre une dernière fois.
- 6 Fariner le plan de travail et y déposer la pâte. Former une boule et la travailler légèrement à la main avant de la déposer sur une assiette farinée.
- 7 Couvrir la pâte de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5) sur chaleur tournante.

Sortir la pâte du réfrigérateur.

- 2** La déposer sur le plan de travail et la travailler à la main. Fariner le plan de travail puis étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie en la farinant régulièrement.
- 3** Découper des formes dans la pâte à l'aide d'emporte-pièce puis disposer les sablés sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 4** Mélanger un oeuf entier, du sel et du sucre dans un bol. Badigeonner les sablés de dorure à l'aide d'un pinceau.
- 5** Laisser reposer une dizaine de minutes puis enfourner pendant environ 12 min pour les petits formats de biscuit et 20 min pour les plus grands formats.
- 6** Sortir les petits sablés du four lorsqu'ils sont cuits et laisser les plus grands cuire.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les autres sablés du four lorsqu'ils sont cuits puis les disposer sur une assiette de dressage à l'aide d'une spatule.
- 2** Décorer l'assiette de sucre glace puis servir.