Ornella Hubel

Gâteaux, biscuits et chocolat

Sablés à la noisette et fleur de sel

1h45	30 min	15 min	1h	320
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les sablés

- 130 g **Farine**
- 135 g **Sucre semoule**
- 115 g **Noisette(s) en poudre**
- 95 g **Beurre**
- 22 g **Noisette(s) grillée(s)**
- 3 g **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation du sablé

1. Verser le beurre, le sucre et la poudre de noisette dans un robot pâtissier, mélanger le tout.
2. Lorsque le tout est bien mélangé, ajouter la farine, les noisettes torréfiées et concassées finement, puis la fleur de sel concassée. Mélanger à nouveau.
3. Stopper le robot. Puis à l'aide d'une maryse, ramener la pâte restée sur les bords vers le centre. Remuer une dernière fois.
4. Vider le contenu du robot et former une boule de pâte à la main.
5. Recouvrir la pâte de film alimentaire, la réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
7. Sortir la pâte sablée noisette du réfrigérateur.
8. Fariner le plan de travail pour éviter que la pâte n'adhère.
9. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
10. La pâte sablée est très friable et casse facilement, il faut donc tasser les bords vers le centre avec le rouleau pendant l'opération.

11 Quand la pâte est régulière, parer les bords à l'aide d'un couteau afin d'obtenir un carré net.

12 Détailler des carrés de pâte de taille égale.

13 Prendre une plaque de cuisson retournée, la recouvrir de papier sulfurisé. Déposer ensuite les sablés en les espaçant les uns des autres.

14 Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé sur les sablés. Puis déposer dessus une grille, pour empêcher que les sablés ne se déforment à la chaleur.

15 Enfourner pendant 15 minutes.