



SABLÉ BRETON CŒUR COULANT AU PRALINE



125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, 6 inserts Etnao.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la poudre de pistache, la levure. Ajoutez les jaunes. Étalez entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm.

Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Détaillez des cercles à l'emporte pièce de 5 cm. Mettez au fond de l'emporte pièce non beurré un cercle de pâte sablée, posez un insert Etnao de votre choix sur le sablé et recouvrez d'un autre sablé de la même taille.

Enfournez à four préchauffé à 210° pendant 11/12 min. Si vous avez préparé ces sablés gourmands avec des restes de pâte et les avez mis au congélateur cuisez-les sans décongélation préalable pendant environ 14 minutes.

La cuisine de Mercotte©2009

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr

