



SABLÉS AUX NOIX DE PÉCAN



150g de noix de Pécan torréfiées, 350g de farine, 1/2cc de levure chimique, 1cc 1/2 de gros sel, 230g de beurre à T° ambiante, 150g de sucre glace, 1 gros œuf, 2cc d'extrait naturel de vanille.

Torréfiez les noix de Pécan 10 min au four à 150°.

Une fois refroidies, mixez-les finement. Tamisez la farine et la levure puis mélangez-la avec le sel.

Dans le bol du robot équipé de la feuille, faites blanchir et mousser 2 min environ le beurre pommade et le sucre glace à vitesse moyenne.

Incorporez l'œuf et l'extrait de vanille, puis réduisez la vitesse et ajoutez la farine puis la moitié des noix de Pécan.

Filmez la pâte et réservez- la 30 min au réfrigérateur pour la faire durcir ou mettez-la 10minutes au congélateur.

Préchauffez le four à 180°. Formez des boudins de pâte et roulez-le dans les noix de pécan restantes. Déposez-les sur les plaques du four recouvertes de papier siliconé ou sulfurisé et laissez cuire 15 minutes en intervertissant les plaques à mi-parcours jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et craquelés.

Laissez-les refroidir sur une grille et conservez -le 3 jours environ dans une boîte hermétique.