



CROQUANTS AUX NOISETTES



Pour environ 40/50 croquants

La pâte : 275g de farine T55, 180g de beurre, 90g de sucre glace, 90g de sucre semoule, 5g d'extrait de vanille, 2g de sel, 45g d'œuf entier, 320g de noisettes légèrement concassées, 1 ou 2 jaunes d'œufs pour la dorure.

Dans la cuve du robot équipé de la feuille, crémier le beurre pommade, le sucre glace tamisé et le sucre semoule. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille, puis la farine tamisée et le sel. Terminer en incorporant les noisettes légèrement concassées.

Réaliser des rouleaux de pâte en formant des boudins en vous aidant de film alimentaire ou mieux d'une feuille guitare et laisser reposer minimum deux heures au réfrigérateur. Dorer chaque rouleau avec du jaune d'œuf puis couper des tranches d'1cm d'épaisseur. Cuire dans des moules à muffins en silicone de 5cm de diamètre à 145° pendant 30min puis à 155° pendant 5min.