



SABLES DIAMANTS AU PRALINE



Pour environ 60 sablés ou plus selon leur taille.

La pâte : 300g de farine T55, 300g de beurre, 65g de poudre d'amande blanche, 65g de sucre glace, 175g de praliné fruité 50% 1g de fleur de sel, 1 œuf pour la dorure, cassonade pour la finition.

Sabler la farine et le beurre tempéré. Ajouter dans l'ordre la poudre d'amande, le sucre glace tamisé, le praliné et la fleur de sel. Mélanger pour avoir une pâte homogène sans toutefois trop la travailler. Réaliser 5 boudins de 180g et 25cm de long, les dorer, les rouler dans la cassonade puis les réserver une heure minimum au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 155/160° chaleur tournante. Détailler des disques de 15mm d'épaisseur, les poser à plat sur la plaque du four recouverte d'un silpat ou d'une feuille de papier cuisson. Enfourner pendant 16min environ à vérifier en fonction de votre four.

