



SABLES DIAMANT A LA NOISETTE ET AUX ECLATS DE NOISETTES CAMELISES



La pâte à sablé diamant : 150g de beurre pommade, 60g de sucre glace, 25 g de poudre de noisettes, 1 pincée de fleur de sel, 55g d'œuf soit environ un œuf moyen, 250g de farine T55, une bonne poignée d'éclats de noisettes caramélisées, sucre blond de canne pour la finition. Crémer à la feuille au robot le beurre pommade, la fleur de sel et le sucre glace, ajouter la poudre de noisette puis l'œuf. Quand le mélange est homogène incorporer la farine sans trop travailler l'appareil et enfin les éclats de noisettes caramélisés.

Diviser le pâton en deux et façonner 2 fins boudins dans un film alimentaire. Réservez au réfrigérateur une nuit.

Rouler les boudins dans le blond de canne en les badigeonnant au pinceau avec un peu d'eau si nécessaire. Couper des tranches de 7mm environ. Les poser sur une plaque de cuisson et enfourner à 165° chaleur tournante pendant environ 20 min à surveiller.

Laisser refroidir puis conserver dans une boîte hermétique.

