



## **BISCUITS SABLÉS** *aux noisettes*

### **Ingrédients :**



1  
pincée de sel



250g  
de farine



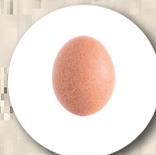
125g  
de beurre



150g  
de sucre



150g  
de poudre  
de noisette



1  
oeuf

### **Préparation :**

#### **Étape 1 :**

Dans un saladier, mélanger l'oeuf entier avec le sucre et le sel jusqu'à obtenir un mélange clair et légèrement mousseux.

#### **Étape 2 :**

Ajouter la farine tamisée d'un seul coup, puis pétrir la pâte à la main, jusqu'à obtenir du sable.

#### **Étape 3 :**

Ajouter alors le beurre en petits morceaux ainsi que les noisettes en poudre, et pétrir à la main pour former une boule de pâte.

#### **Étape 4 :**

Étendre la pâte sur une surface plate légèrement farinée, puis découper les biscuits à l'aide d'un verre par exemple.

#### **Étape 5 :**

Déposer les biscuits sur une plaque beurrée, et enfourner à four chaud (160°C) pendant 10 à 15 mn.

#### **Étape 6 :**

Les biscuits prendront une couleur claire, et doront légèrement, en les laissant quelques minutes de plus.

#### **Étape 7 :**

Faire refroidir les biscuits sur une feuille d'aluminium, afin de les laisser durcir.



*Petits plaisirs pour  
Grands Gourmands*

