

## Sablés sarrasin, chocolat, noisettes



(pour 6 sablés)

*55 g de farine blanche  
55 g de farine de sarrasin  
½ sachet de levure  
70 g de beurre pommade  
2 jaunes d'œufs  
60 g de sucre  
1 poignée de pépites de chocolat  
1 poignée de noisettes entières*

Fouettez les jaunes avec le sucre. Incorporez ensuite, au batteur, le beurre puis la farine tamisée avec la levure. Ajoutez enfin le chocolat et les noisettes. Formez un saucisson de 4 cm de diamètre et réfrigérez-le jusqu'au jour de la cuisson (peu de temps après pour moi, en fait 30 minutes au congélateur ;-).

Découpez des tranches d'environ 4 mm d'épaisseur et déposez-les en les espaçant bien sur une feuille de papier cuisson sur une plaque. Cuisez une vingtaine de minutes à 150 °C et vérifiez avec la pointe d'un couteau que la couleur brun-claire des sablés soit uniforme.