

SABLES A LA PÂTE D'AMANDE

Pour 15-20 sablés selon la taille

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



200 g de beurre mou

250 g de farine

1 pincée de sel

125 g de pâte d'amande blanche

100 g de sucre de canne blond ou complet

- 1 Râper la pâte d'amande (je l'ai fait au robot avec ma râpe parmesan).
- 2 Toujours au robot, mélanger le beurre mou (pas difficile par temps chaud ...) avec la pâte d'amande râpée. Ajouter le sucre, le sel et la farine. Faire tourner le robot jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Former un boudin et mettre au frais pendant 2 heures.
- 4 Au moment de faire cuire les sablés, préchauffer le four à th 5-6 soit 165°C.
- 5 Découper des rondelles d'1 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque ou un tapis en silicone. On peut aussi, comme je l'ai fait pour une partie de la pâte avant réfrigération (parce que je n'avais pas le temps d'attendre), prélever une cuillère à soupe de pâte et la répartir dans des moules à tartelettes en silicone).
- 6 Faire cuire 20 min environ jusqu'à ce que les sablés soient dorés.