

Station gourmande

Sablés aux noisettes

Ce matin, des vrais parfums de Noël, avec le trio gagnant de la recette, chocolat, orange et citron. Un sablé original, inspiré par Christophe Felder, avec une vraie réinterprétation.

Pour 45 sablés

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 x 14 minutes

190g de beurre

90g de sucre glace

Zeste d'une orange

Zeste d'un citron

100g de poudre de noisettes

200g de farine

30g de chocolat noir



Sortez le beurre la veille. Il doit être travaillé à température.

Préchauffez le four à 165°

Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre glace. Vous obtenez un appareil crémeux.

Râpez la peau d'une orange et d'un citron. Il est important d'incorporer les zestes à ce stade de la préparation, les parfums seront présents dans tous les sablés, de façon homogènes.

Ajoutez la poudre de noisettes, mélangez, ajoutez la farine, mélangez.

Râpez le chocolat noir, l'étape la plus longue de la préparation. Surtout ne pas faire fondre le chocolat, vous pouvez aussi le hacher au couteau. Si vous ne souhaitez pas râper ou hacher, alors il est préférable d'utiliser de la poudre de cacao.

Mélangez une dernière fois, si à la cuillère l'opération est difficile, finissez avec les mains. La pâte sera mouchetée de chocolat.

Préparez une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier de cuisson.

Prélevez une quantité de pâte équivalent à une noisette. Entre vos mains, façonnez une boule et posez sur la plaque.

Enfournez pour 14 minutes. J'ai préparé 2 plaques.

Laissez refroidir sur une grille. Après 10 à 15 minutes, saupoudrez de sucre glace.