

## **Sablés feuillantine** **(d'après La Cuisine de Bernard)**

### **Ingrédients:**

225g de farine  
175g de beurre doux  
100g de beurre demi-sel  
130g de sucre  
130g de poudre d'amandes  
100g de gavottes écrasées

Mélangez le sucre, la poudre d'amandes et les beurre. Crèmez bien avant d'ajouter la farine d'un seul coup. Incorporez très rapidement. Finissez par ajouter les gavottes rapidement aussi.

Étalez entre deux feuilles de papier cuisson et mettre au frais quelques instants. Découpez avec l'emporte pièce de votre choix et déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire à 180° une dizaine de minutes.

Vous pouvez les coller deux par deux grâce à une ganache au chocolat comme le propose Bernard.