

# Sablés au jaune d'œuf... dur !!!



Pour une quinzaine de sablés :

95 g de farine

30 g de sucre glace

10 g de sucre roux

18 g de poudre d'amande ou de noisette

90 g de beurre 1/2 sel mou

2 jaunes d'œuf dur froid

2 g de levure (1 pointe de couteau)

\*\*\*\*\*

- Mettre tous les ingrédients secs (sauf les jaunes d'œuf durs et le pralin) dans un saladier.
- Mettre les jaunes d'œuf dans une petite passoire ou un chinois et les écraser à l'aide d'une cuillère, dans le saladier (on doit obtenir une pâte molle). Bien mélanger le tout.
- Ajouter enfin le beurre mou et mélanger à la main, jusqu'à obtenir une boule de pâte assez souple (j'ai dû ajouter une cuillère à soupe de farine, car ma pâte était très molle et collait aux doigts).
- Former un boudin de pâte, de 5 cm de diamètre, environ et le filmer. Placer le rouleau au congélateur pendant 30 minutes (ou 1 h de frigo).
- Sortir le boudin de pâte, ôter le film. Bien l'étaler sur le plan de travail et le parsemer de pralin.
- Rouler la pâte sur le pralin pour bien l'enrober (il faut appuyer un peu pour que les grains s'incrustent bien !), filmer de nouveau et remettre au frais 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C.
- Au bout d'une demi-heure, sortir le rouleau de pâte, ôter le film et couper des rondelles de 8mm environ. Les disposer sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson.
- Enfourner pour 10 à 12 minutes environ, jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés.
- Sortir la plaque du four et laisser refroidir un moment avant de les décoller (ils sont très friables et donc... très sablés !).

B  
I  
E  
N  
S  
A  
B  
L  
É  
S