



## Sablés géants aux noisettes

(Pour 10 à 12 sablés - Préparation 30 mn - Repos 1h - Cuisson 15mn )

### Les ingrédients :

100 Grs de beurre à température ambiante - 250 Grs de farine [T55 Super Froment](#) - 30 Grs de poudre de noisettes du- 12 Grs de lait en poudre - 5 Grs de levure chimique - 1 sachet de sucre vanillé (11 Grs environ) - 4 Grs de sel - 75 Grs d'œuf entier battu - 125 g de sucre glace - 1 jaune d'œuf pour la dorure et QS d'éclat de noisettes pour le décor.

### La réalisation :

- 1 - Dans le bol du robot avec la feuille mélangez la farine, la poudre d'amande, le lait en poudre, la levure chimique, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre et travaillez pour sabler le mélange.
- 2 - Incorporez le sucre glace et les œufs puis, sans trop insister, continuez à travailler la pâte afin d'obtenir un mélange homogène (la pâte est un peu collante).
- 3 - Débarrassez votre pâton sur un film alimentaire, refermez votre film en pressant la pâte pour l'étaler un peu et placez-la au frais au moins 1 heure (vous pouvez laisser plus longtemps la pâte au frais, elle se travaillera plus facilement).
- 4 - Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6) chaleur tournante et préparez 2 plaques à pâtisserie couvertes de papier cuisson.
- 5 - Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur.
- 6 - Avec un emporte-pièce rond cannelé du 11 cm minimum, détaillez des cercles de pâte et déposez-les délicatement sur les plaques en les espaçant un peu, ils vont gonfler à la cuisson.
- 7 - A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les biscuits avec le jaune d'œuf et réservez 30min au frais. Sortez les plaques du frigo, dorez une seconde fois, tracez des traits à l'aide d'une pointe de couteau en incisant un peu la pâte, décorez avec les brises de noisettes et enfournez 15-20 mn à 160°C .