



# Sablés à la noisette et fleur de sel



**1h45** **30 min** **15 min** **1h** **320**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

## Ingrédients pour les sablés

130 g **Farine**  
135 g **Sucre semoule**  
115 g **Noisette(s) en  
poudre**  
95 g **Beurre**  
22 g **Noisette(s) grillée(s)**  
3 g **Fleur de sel**

## Étape 1

### Préparation du sablé

- 1 Verser le beurre, le sucre et la poudre de noisette dans un robot pâtissier, mélanger le tout.
- 2 Lorsque le tout est bien mélangé, ajouter la farine, les noisettes torréfiées et concassées finement, puis la fleur de sel concassée. Mélanger à nouveau.
- 3 Stopper le robot. Puis à l'aide d'une maryse, ramener la pâte restée sur les bords vers le centre. Remuer une dernière fois.
- 4 Vider le contenu du robot et former une boule de pâte à la main.
- 5 Recouvrir la pâte de film alimentaire, la réserver pendant 1 heure au réfrigérateur.
- 6 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 7 Sortir la pâte sablée noisette du réfrigérateur.
- 8 Fariner le plan de travail pour éviter que la pâte n'adhère.
- 9 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 10 La pâte sablée est très friable et casse facilement, il faut donc tasser les bords vers le centre avec le rouleau pendant l'opération.

- 11** Quand la pâte est régulière, parer les bords à l'aide d'un couteau afin d'obtenir un carré net.
- 12** Détailler des carrés de pâte de taille égale.
- 13** Prendre une plaque de cuisson retournée, la recouvrir de papier sulfurisé. Déposer ensuite les sablés en les espaçant les uns des autres.
- 14** Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé sur les sablés. Puis déposer dessus une grille, pour empêcher que les sablés ne se déforment à la chaleur.
- 15** Enfourner pendant 15 minutes.