



SABLES DIAMANTS AUX AMANDES



Pour une trentaine de sablés:

185 g de beurre à température ambiante
250 g de farine
125 g d'amandes en poudre d'amande
125 g de sucre en poudre
Du sucre cristallisé ou de la vergeoise blonde dans un assiette
1 œuf
1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients au robot si possible en travaillant la pâte rapidement. Faire du bout des doigts si le travail est fait manuellement.

Sur un plan de travail fariné, rouler la pâte en forme de boudin, la passer ensuite sur toutes ses faces dans le sucre et l'envelopper dans un film alimentaire avant de la mettre au frigo pour une vingtaine de mn

Préchauffer le four à 240°

Couper des rondelles de 4 mm d'épaisseur environ dans la pâte. Poser les sablés sur un tôle à pâtisserie et les cuire pendant Les sablés sont cuits lorsqu'ils ont une jolie couleur dorée claire. La cuisson a duré un peu plus de 10 mn, dans mon four ça a mis 12 mn.

C'est bon, c'est simple et très croustillant. C'est parfait aussi pour occuper les enfants un après-midi pluvieux