

Station gourmande

Sablés aux noix

Le café apporte une touche incroyable à ce sablé, il risque de revenir souvent sur ma table. Retrouvez la recette originale sur le blog de Frédérique Frais ! J'ai décidé de faire une présentation familiale.

Pour 40 sablés
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

200g de noix
200g de beurre
200g de sucre glace
10g d'extrait de café
270g de farine
1 œuf



Préchauffez le four à 165°

La veille, sortez le beurre. Il est impératif qu'il soit à température le lendemain.

Cassez les noix, récupérez les cerneaux et hachez-les. J'ai décidé de ne pas suivre la présentation originale et je les ai donc haché grossièrement. J'aime l'idée de croquer et de retrouver un peu de noix, le goût est amplifié et les textures diverses.

Je vous recommande d'acheter des noix fraîches, le temps de préparation en tient compte.

Mélangez le beurre et le sucre glace. Ajoutez l'extrait de café. Vous en trouvez maintenant dans tous les supermarchés. La quantité correspondant à une cuillère à soupe ou à la moitié du flacon vendu.

Ajoutez 100g de farine, mélangez, ajoutez l'œuf, mélangez et enfin ajoutez le reste de la farine et mélangez.

Votre pâte est crémeuse. Ajoutez pour finir les noix hachées.

Déposez un papier cuisson sur votre plaque à pâtisserie.

Avec vos doigts, déposez des noix de pâte. Il est nécessaire de cuire en plusieurs fois.

Pour ma part, je divise la pâte en deux, l'une part sur la plaque et au four, l'autre en boudin dans un papier film et au congélateur. Cela me permet d'avoir toujours des sablés ou biscuits maison à offrir.

Enfournez pour 15 minutes.

À la sortie du four, faites glisser le papier de cuisson sur une grille, le temps que les sablés refroidissent.

Enfin si on vous en laisse le temps.