



## Les petits sablés au pralin

Recette pour 30 sablés. Préparation : 10 min. Frais : au moins 1 h. Cuisson : 12 min.

### Ingrédients

Beurre, mou : 125 g  
Sucre glace : 125 g  
Œuf : 1  
Poudre de noisettes : 50 g  
Farine : 250 g  
Arôme de noisettes

Pralin : 50 g

### Matériel

une jatte  
une balance ménagère  
du film alimentaire  
emporte pièces



### Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Dans la jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et l'oeuf entier.  
*- enfin, quand je parle d'oeuf entier, c'est d'un jaune et d'un blanc, pas de la coquille évidemment !-*
2. Ajouter ensuite la poudre de noisettes, la farine et quelques gouttes d'arôme de noisettes. Bien pétrir et mélanger l'ensemble jusqu'à former une boule compacte et bien lisse.

### Réalisation > le frais

3. Emballer cette boule de pâte dans un morceau de film alimentaire et la placer au réfrigérateur durant au moins une heure avant de l'utiliser pour vos recettes.

### Réalisation > la cuisson

4. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement sur un plan de travail fariné et découper des sujets à l'emporte pièce selon l'occasion. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Disposer ces petits sujets de pâte sablée aux noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de la poudre de pralin sur chaque sujet.
6. Enfourner pour environ 12 minutes si ce sont des petits sujets peu épais, ou plus si vos sujets sont plus grands ou "dodus". Laisser tiédir avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)