



PETITS SABLÉS CROQUANTS

— aux Noix & Châtaigne —

. Pour une vingtaine de petits sablés .

- . Farine de noix / 25g
- . Cerneaux de noix / 25g
- . Farine de châtaigne / 50g
- . Farine de pois chiches / 25g
- . Sucre de canne complet / 50g
- . Huile de tournesol désodorisée / 20g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Vanille en poudre / 1 demi càc rase
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 1 càs + 1 càc

Topping :

- . Quelques cerneaux de noix
- . Quelques flocons de châtaigne toastés (tout prêts)

- . Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- . Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.
- . Commencez par verser les cerneaux de noix dans votre robot mixeur et mixez jusqu'à obtenir une poudre assez fine. Attention à ne pas mixer trop longtemps pour ne pas obtenir une crème de noix, ça peut aller assez vite selon la puissance de votre appareil ! Grattez les parois du robot de temps en temps si nécessaire.
- . Versez la poudre de noix dans un saladier. Ajoutez les farines, le sucre, la vanille et le sel. Mélangez le tout avec une cuillère ou fourchette.
- . Creusez un puits au centre et ajoutez-y l'huile de tournesol et l'huile de coco. L'huile de coco doit être bien molle et souple mais pas complètement liquide. Commencez maintenant à travailler la pâte à la main, d'abord du bout des doigts puis en y allant petit à petit à pleines mains. Mélangez bien, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte qui fait de gros grumeaux.
- . A ce stade-là, la pâte est toujours très sableuse et trop sèche, c'est tout à fait normal. Pour assouplir le tout, ajoutez la cuillère à soupe + la cuillère à café d'eau et continuez à travailler la pâte. Pétrissez à pleines mains, jusqu'à ce que vous puissiez former une belle boule de pâte. La consistance doit être bien souple mais rester légèrement friable et ne surtout pas devenir collante, sinon c'est qu'il y a trop de liquide... En principe, si vous respectez soigneusement les ingrédients et les proportions indiquées, vous devriez obtenir la consistance parfaite.
- . Farinez un plan de travail et posez la boule de pâte dessus. Commencez par l'aplatir en appuyant dessus avec vos mains, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie. La pâte est fragile et peut avoir tendance

Suite au verso >



PETITS SABLÉS CROQUANTS

— aux Noix & Châtaigne —

. Pour une vingtaine de petits sablés .

- . Farine de noix / 25g
- . Cerneaux de noix / 25g
- . Farine de châtaigne / 50g
- . Farine de pois chiches / 25g
- . Sucre de canne complet / 50g
- . Huile de tournesol désodorisée / 20g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Vanille en poudre / 1 demi càc rase
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 1 càs + 1 càc

Topping :

- . Quelques cerneaux de noix
- . Quelques flocons de châtaigne toastés (tout prêts)

à se désagréger un peu. C'est tout à fait normal. Le rouleau à pâtisserie ayant tendance à casser la pâte, je vous conseille d'alterner avec l'aplatissage à la main. Étalez ainsi la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 millimètres environ. Dès que la pâte se désagrège un peu, recollez les morceaux entre eux en appuyant fermement, de manière à la recompresser. En principe, le réflexe vient tout seul au fur et à mesure.

. Une fois la pâte étalée, découpez-en des morceaux à l'aide d'un emporte-pièce puis disposez-les sur la plaque recouverte de papier cuisson.

. Avec les chutes qu'il vous reste à la fin, formez une nouvelle boule de pâte, étalez-la à nouveau et redécoupez des morceaux à l'intérieur. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus une seule miette de pâte.

. Pour finir, ajoutez un cerneau de noix sur la moitié d'entre eux, et des flocons de châtaigne sur l'autre moitié. Appuyez légèrement dessus, juste assez pour les faire adhérer à la pâte, en y allant délicatement pour ne pas casser les biscuits.

. Enfournez pour 10 à 12 minutes, selon votre four et l'épaisseur de vos biscuits. Ne les faites pas trop cuire, laissez-leur simplement le temps de prendre une belle couleur dorée.

. A la sortie du four, transférez-les rapidement sur une grille pour les laisser durcir à l'air libre.

. Et régalez-vous ! Ces biscuits sont absolument délicieux le jour-même mais ils se conserveront très bien durant quelques jours dans une boîte en fer, ils perdront seulement un peu de leur croquant.

