 **Sablés aux noix**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/Sabl%C3%A9s-aux-noix-DSCN0565.jpg) **Pour 56 sablés**

**Les biscuits :  
- 30 g de cerneaux de noix**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 140 g de sucre glace**  
**- 1 œuf**  
**- 250 g de farine  
La finition :  
- 1 jaune d'œuf**  
**- 50 g de cerneaux de noix**  
**- sucre glace**

**1 emporte pièce de 4,5 cm de diamètre** - **La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**Les biscuits :**Réduire les noix en poudre.  
Travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter l'œuf en fouettant jusqu'à consistance crémeuse.  
Incorporer la farine et les noix en poudre et travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène et puisse former une boule. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant une heure.  
Étaler la pâte sur une épaisseur de 6 mm et découper des biscuits (pour moi des disques de 4,5 cm de diamètre).  
**La finition :**Concasser les noix.  
Délayer le jaune d'œuf avec une petite cuillerée d'eau et en badigeonner les biscuits.  
Répartir les brisures de noix.  
Enfourner pour environ 12 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.  
Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.