

**Petits sablés amande ou noisette**



**- 200 g de beurre pommade**
**- 100 g de sucre glace**
**- 100 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **ou de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre (1)**
**- 90 g de jaunes d'œufs (5 jaunes pour moi)**
**- 280 g de farine**
**- 8 g de levure chimique**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 150°C** 

 **Pâte sablée amande ou noisette**
Mettre dans la cuve du robot le beurre pommade, le sucre glace et la poudre de noisette.
Mélanger rapidement avec le batteur K (la feuille).
Dès que le mélange est fait, arrêter le batteur et ajouter les jaunes d'œufs.
Mélanger de nouveau à vitesse lente juste le temps d'incorporer les œufs.
Ajouter la farine et la levure en les tamisant au-dessus de la cuve.
Terminer le mélange toujours en vitesse lente et arrêter dès que la farine est incorporée.
À l'aide de la spatule, ramasser la pâte et la déposer en l'aplatissant sur une plaque tapissée d'un film.
Envelopper la pâte et la mettre au frais pendant plusieurs heures ou mieux la veille de l'utilisation pour qu'elle se raffermisse.
Au moment d'utiliser la pâte, la malaxer sur le plan de travail pour lui redonner de la souplesse.
Elle est très collante, pour éviter de rajouter de la farine, je l'ai étalée entre deux feuilles de papier cuisson.

**Petits sablés amande ou noisette**
Étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur et découper des formes à l’emporte-pièce. Déposer les biscuits sur la plaque.
Enfourner pour  une vingtaine de minutes en surveillant.
Faire glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir les biscuits.
Les ranger dans une boîte en métal.