 **Sablés coco de Christophe Felder**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=79638) **Pour 53 sablés coco**

**- 110 g de** [**noix de coco**](http://recettes.de/noix-de-coco)   
**- 110 g de farine**  
**- 7 g de levure chimique**  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 110 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
  
**Plaques tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Mélanger la farine et la levure avec le sucre et la noix de coco.  
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.  
Incorporer l'œuf et travailler rapidement pour pouvoir former une boule de pâte.  
Étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé (la pâte est très collante, ainsi on évite de rajouter de la farine).  
Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Lorsque la pâte s'est bien raffermie, découper les biscuits à l'emporte-pièces (**le mien avait 4,5 cm de diamètre**).  
Étaler les chutes de pâte pour former d'autres [biscuits](http://recettes.de/biscuits).  
Déposer les sablés sur la plaque en les espaçant car ils vont s'étaler.  
Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les sablés soient dorés.  
Faire glisser les feuilles de cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir avant de ranger les biscuits dans une boîte métallique.