**Biscuits aux noix de Martine**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/biscuits-aux-noix-de-martine-p1280348-r-scaled.jpg) **Pour 51 petits biscuits**

**- 60 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 90 g de cassonade**  
**- 1 œuf**  
**- 220 g de farine T65**  
**- 1 pincée de bicarbonate de soude**  
**- garniture au choix :**  
**lemon-curd, confiture, chocolat...**  
  
**Empreintes à petits biscuits ou**  
**la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer les noix.  
Travailler au fouet le beurre pommade, la cassonade et l'œuf.  
Incorporer les noix mixées, la farine et le bicarbonate.  
Travailler pour obtenir une pâte souple.  
L'envelopper de papier film et la mettre au frais pendant 1 heure.  
Former des boules de la taille désirée (une grosse noisette pour moi).  
Déposer chaque boule dans une empreinte (ou sur la plaque).  
Appuyer au centre avec un bouchon pour former un creux.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Laisser refroidir les biscuits.  
Les garnir au choix de confiture, de lemon-curd ou de chocolat.