**Sablés croquants aux noisettes**

[Une image contenant alimentation, assiette, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/sables-croquants-aux-noisettes-p1050914.psd-r-copy.jpg) **Pour 90 biscuits**

**- 180 g de beurre pommade**  
**- 80 g de sucre glace**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 1 œuf**  
**- 5 g d'extrait de vanille liquide**  
**- 275 g de farine tamisée**  
**- 2 g de sel**  
**- 320 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 1 blanc d'œuf (ou 1 jaune)**

**Empreintes à mini muffins**  
**Préchauffage du four à 145°C**[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laisser torréfier les noisettes quelques minutes dans une poêle sèche.  
Les couper en deux et les réserver.  
Travailler dans le robot le beurre pommade avec les deux sucres et le sel.  
Ajouter l'œuf et la vanille. Incorporer la farine et bien mélanger.  
Ajouter les noisettes et mélanger encore.  
Former des boudins de diamètre légèrement inférieur à celui des empreintes.  
Les enrouler dans du film alimentaire et les mettre au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures (beaucoup plus pour moi).  
Sortir les boudins lorsqu'ils sont bien raffermis, les badigeonner de blanc ou de jaune d'œuf.  
Les couper en rondelles d'environ 1 cm et les déposer dans les empreintes.  
Les enfourner pour 30 minutes puis augmenter la chaleur du **four à 155°C** et laisser dorer pendant 5 minutes.  
Démouler sur une grille et laisser refroidir.