

PETITS SABLÉS AUX NOIX



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS
3 H

Commencez par râper le chocolat blanc avec un couteau économe. Réservez.

Si comme moi vous n'avez pas trouvé de noix en poudre, vous pouvez utiliser une petite moulinette pour réduire des cerneaux de noix en poudre.



INGRÉDIENTS



x 35

Pour une trentaine de biscuits

- 125 g noix en poudre
- 50 g chocolat blanc
- 120 g sucre glace
- ¼ c. à café cannelle
- ½ c. à café poudre gingembre
- 1 blanc d'œufs
- ½ c. à soupe rhum brun
- décoration -
- cassonade
- 125 g cerneaux noix

Dans un saladier, mélangez les copeaux de chocolat blanc, la poudre de noix, le sucre glace, la cannelle et le gingembre en poudre.

Battez le blanc d'œuf sans le monter en neige. Ajoutez-le au mélange précédent, puis versez le rhum. Mélangez bien. Sur le plan de travail, saupoudrez un peu de sucre glace et façonnez un rouleau de pâte d'environ 3 cm de diamètre.

Saupoudrez le plan de travail de cassonade et enrobez-le bien dedans.

Enveloppez le rouleau de pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frigo environ 3 heures.

Retirez le rouleau du frigo, déballez-le et découpez-le en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Redécoupez chaque tranche en 2, puis pressez un cerneau de noix sur chaque moitié.

Déposez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en faisant attention de ne pas trop les serrer (les biscuits vont s'étendre à la cuisson)

Enfournez 8 à 10 minutes à 220°C.

Laissez refroidir complètement (au minimum une nuit, 2 jours de préférence) Ils se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.

