

SABLÉS NOISETTES

AVEC NOTRE SIROP D'ÉRABLE OU D'AGAVE BIO

by @patateetcornichon - www.patateetcornichon.com



 x4



- 1 c.s de purée d'amande
- 30ml de sirop d'érable ou agave bio Jean Bouteille
- 100g de margarine végétale
 - 60g de sucre
- 30g de noisettes entières
- 1 pincée de fleur de sel
- 270g de farine

Pour le glaçage :

- Sirop d'érable • Sucre glace

- 1 **Concassez les noisettes** en petits éclats. **Mélangez** la farine, la fleur de sel, les noisettes et le sucre.
- 2 **Ajoutez la margarine** en petits morceaux et incorporez-la avec vos mains. **Effritez** la pâte pour la sabler.
- 3 **Ajoutez le sirop** de votre choix et la purée d'amande.
- 4 **Formez une boule de pâte** dans vos mains, si c'est trop mou : ajoutez de la farine, si c'est trop sec : ajoutez de la margarine.
- 5 **Laissez reposer** une heure au frigo et **préchauffez** le four à 180°C.
- 6 **Étalez la boule de pâte** au rouleau à pâtisserie sur 5 mm d'épaisseur. **Détaillez les sablés** à l'emporte-pièce et placez-les sur un papier sulfurisé sur la plaque du four. **Cuire** 12 minutes.
- 7 **Mélangez** 2 c.s du sirop choisi avec environ 3 c.s de sucre glace pour réaliser un glaçage. Quand les sablés sont refroidis, **recouvrez-les de glaçage**.



Le saviez-vous ?

Sirop agave et érable, quelle différence ?

Le sirop d'érable est extrait directement de la sève de l'arbre du même nom, tandis que l'agave est un produit transformé à partir du noyau de l'agave.

