NOISETTINE AU ROMARIN

Le bon goût de la noisette, avec une touche de Provence

Accompagné d'un adulte

PARTS	PRÉPARATION	PAUSE	CUISSON
8	15'	60'	10'

Matériel :
Paire de ciseaux, saladier, verre, couteau, plateau, pilon, balance, four, cuillère en bois

LES INGRÉDIENTS

100g de beurre
80g de sucre
120g de farine
80g de noisette en poudre
Quelques noisettes concassées
Une petite branche de romarin

LES ÉTAPES

*Étapes : **[2] [5] [7] & [10]***

1. Mélanger dans le saladier le beurre mou (pommade) au sucre.
2. Concasser les noisettes au pilon ou au couteau.
3. Ajouter doucement la farine puis la poudre de noisette et les noisettes concassées.
4. Malaxer pour obtenir un sable grossier.
5. Ciseler finement les feuilles de romarin dans le verre et les intégrer à la pâte.
6. Laisser reposer la pâte pendant une heure pour que la matière grasse se parfume du romarin et de la noisette (si vous n'avez pas le temps, ce sera moins parfumé, mais très bon quand même !).
7. Allumer le four à 180°C.
8. Former les biscuits. Il y a deux écoles : celle du rouleau à pâtisserie et des emporte-pièces, pour un résultat plus uniforme sur chaque biscuit ou celle des petits morceaux de pâtes qu'on aplatit dans la main , pour un résultat plus varié… à vôtre goût !
9. Disposer les petits sablés sur la plaque du four beurrée et farinée ou sur du papier sulfurisé.
10. Les enfourner pour 10mn environ : Les sortir du four quand ils sont dorés.
11. Laisser sécher et refroidir avant de les déguster en bonne compagnie !