



## **SABLES NOISETTE-CARDAMOME**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour une douzaine de sablés épais d'environ 1 cm**

2 jaunes d'œufs

75 g de sucre en poudre

70 g beurre à température ambiante

85 g de noisettes en poudre

150 g de farine

4 capsules de cardamome

Ouvrir les capsules de cardamome et écraser un peu les graines avant de les passer dans une poêle pas trop chaude pendant 3 ou 4 mn.

Au fouet (ou au robot éventuellement) mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'il devienne aéré.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.

Ajouter la farine, la poudre de noisettes et la cardamome en continuant à mélanger. Le mélange devient très sableux. Former une boule avant de rouler la pâte pour en faire un boudin. L'envelopper dans un papier film et le mettre 20 mn au frigo le temps de chauffer le four à 180°.

Préchauffer le four à 180°.

Avec un couteau à lame fine, couper des rondelles d'1 cm d'épaisseur dans la pâte et les poser côte à côte sur une plaque recouverte d'une feuille en silicone.

Faire cuire environ 15 mn, les sablés ont à peine changé de couleur et sont encore souples sous le doigt, ils durciront un peu en refroidissant mais resteront tendres.