

Sablés fourrés aux noix



C'est les vacaaaaaaaaaaances !!!! Et nous avons survécu à la fin du monde ! Ahah que je suis contente que ce soit terminé, j'en avais marre des gens qui ne cessaient d'en parler ! Enfin bref je ne suis pas là pour parler d'actualité (à part si ça concerne de la cuisine !). Aujourd'hui, pour commencer les vacances tout en gourmandise, je vous propose de délicieux sablés tout à fait de saison, de bons sablés fourrés au noix et bien évidemment avec...du sirop d'érable !!!

Pour une vingtaine de sablés

Ingrédients:

Pour la garniture:

120g de noix de pécan (pour ma part, j'ai mélangé noix de pécan et noix)

40g de sirop d'érable

Pour la pâte sucrée:

240g de farine

120g de beurre doux à température ambiante

80g de sucre glace

40g d'amandes en poudre

1 oeuf moyen

Pour la dorure:

2 jaunes d'œufs

Préparation:

Préparez la pâte sucrée:

Coupez le beurre en petits dés.

Mettez la farine, les amandes en poudre, le sucre glace et le beurre dans un bol, puis mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de sable grossier.

Incorporez l'oeuf et pétrissez rapidement de façon à obtenir une boule de pâte. Aplatissez-les sur 2cm d'épaisseur, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez reposer au minimum 2H au réfrigérateur.

Préparez la garniture:

Mixez grossièrement les noix, ajoutez le sirop d'érable et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Couvrez une plaque de pâtisserie de papier cuisson. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte sur 3mm d'épaisseur, en la tournant régulièrement pour éviter qu'elle ne se déforme. En vous aidant d'emporte-pièce de la forme que vous souhaitez mais assez grand, découpez les sablés.

Disposez la moitié des sablés crus sur la plaque de cuisson et déposez 1c. à café de garniture au milieu de chacun d'eux. Badigeonnez le pourtour de jaune d'oeuf et à l'aide d'un pinceau, puis posez un autre sablé par-dessus et appuyez légèrement sur tout le bord.

Badigeonnez toute la surface de jaune d'oeuf, et enfournez pour une quinzaine de minute: les sablés doivent être légèrement dorés.