

Boules sablées café noisettes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 15 à 20 biscuits

- 120 g de farine
- 60 g de noisettes entières décortiquées
- 90 g de beurre froid
- 30 g de sucre brun
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 g de café en grains
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel

Pour saupoudrer :

- 1 càc de sucre glace
- 1 càc du même café moulu

Pour la déco : une noisette par biscuit

Mixer les noisettes et les grains de café ensemble, finement.

Dans un saladier, mettre le beurre bien froid en petits dès, le sucre vanillé, le sucre brun, la farine, le bicarbonate et le sel. Sabler longuement avec les doigts (écraser le beurre du bout des doigts) jusqu'à obtenir un mélange sableux homogène.

Malaxer ensuite à pleine main pour former une boule de pâte bien compacte. Filmer et réserver 1 h au frais.

Préchauffer le four th6, 180°C. Diviser le pâton en 15 à 20 morceaux de même taille. Les rouler dans les mains pour obtenir de petites boules bien rondes, et les déposer sur une plaque anti-adhésive. Déposer sur chaque 1 noisette entière, que l'on enfoncera légèrement sans aplatir les petites boules de pâte. Enfourner pour 15 minutes.

Pendant ce temps, mixer ensemble sucre glace et café restant.

A la sortie du four, saupoudrer les biscuits encore chauds avec ce mélange à l'aide d'une petite passoire. Laisser refroidir.

Déguster froids le jour-même ou le lendemain (à conserver alors dans une boîte métallique).