Tablées de Quartiers

Sablés Croquants Noisette Courge

Les ingrédients

⇨ Pour **18** pièces *(Diamètre 6 cm)*

70 gr de farine de châtaignes

50 gr de farine de blé

40 gr de farine de lentilles

125 gr de beurre demi-sel

1 œuf

8 gr de levure

60 gr de noisettes

35 gr de graines de courges

Sel

Les étapes

⇨ Préparation : **15** min / cuisson : **25** min.

1. Dans un cul de poule, au fouet, crémez le beurre pommade puis ajoutez l'œuf entier
2. Ajoutez les farines mélangées à la levure et le sel et malaxez à la main ou la maryse jusqu'à la formation d'une pâte épaisse. Ne la travaillez pas plus que ça. Option : Ajustez la souplesse de la pâte avec une huile goûteuse
3. Concassez noisettes et graines de courges – Incorporez à la pâte
4. **Option 1** : Etalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson d'une épaisseur en 0,5 et 1 cm et formez les sablés à l'emporte-pièce
5. **Option 2** : Formez un boudin du diamètre d'un sablé - Filmez dans de la cellophane ou dans une boite plastique. Laissez reposer 1/2h au réfrigérateur minimum - Tranchez des palets dans le boudin, de l'épaisseur souhaitée et posez sur une plaque à pâtisserie
6. Enfournez à 160° jusqu'à légère coloration

Notes