



Sablé breton, noix de pécan et Nutella®

Cookies & Biscuits | Végétarien | Dessert | Goûter | Noël

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🥣🥣🥣

300 g de beurre doux
300 g de semoule
150 g de jaunes d'oeufs
420 g de farine
24 g de levure chimique
3 g de fleur de sel
100 g de noix de pécan
Nutella®

Spécial Noël

Mélangez le sucre et les jaunes d'oeufs.
Ajoutez le beurre pommade petit à petit.
Ajoutez ensuite la farine tamisée, le sel et la levure.
Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm.
Mettez votre pâte une heure au réfrigérateur.
À l'aide d'un emporte-pièce, faites des disques de 8 cm de diamètre et enfournez-les 30 minutes à 180 °C.

Dressage

Une fois refroidi, disposez le Nutella® sur votre sablé ainsi que les noix de pécan concassées.