



## Sablés bretons au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Petit déjeuner | Moment de la journée | Été

250 g de farine de blé  
125 g de beurre doux  
60 g de sucre blanc  
1 oeuf  
3 g de fleur de sel  
180 g de Nutella®

### Spécial Été – Bretagne

Préchauffer votre four à 200 °C. Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre et le sel.

Ajouter ensuite le beurre coupé grossièrement en morceaux et préalablement ramolli ainsi que l'oeuf. Pétrir au robot 5 à 10 minutes en rabattant la pâte vers le centre, à l'aide d'une corne si besoin.

Après avoir obtenu une jolie pâte bien lisse et homogène, étaler au rouleau à pâtisserie, de façon à ce qu'elle fasse 2-3 mm d'épaisseur.

Détailler ensuite des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.

Refaire une empreinte avec un nouvel emporte-pièce plus petit dans la moitié des cercles déjà formés. Vous devez vous retrouver avec le même nombre de chaque, pour pouvoir faire des duos.

Déposer ensuite vos biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 9-10 minutes, tout en surveillant bien la coloration des biscuits.

Une fois vos biscuits bien dorés, sortir du four et laisser refroidir sur la plaque une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, remplir une poche à douille de 2 à 3 cuillères de Nutella®.  
Lorsque vos biscuits sont froids, garnir vos cercles non emporte-piécés avec 15 g de Nutella® et recouvrez à l'aide d'un biscuit emporte-piécé.  
Répéter l'opération jusqu'à épuisement de vos biscuits. Vous pouvez à présent servir !