

# Sablés à la betterave et purée de noisettes

## ingrédients

- 1 petite betteraves crue
- 150 g de farine T55 ou T65
- 30 g de purée de noisette non sucrée
- 70 g de beurre (température ambiante)
- 75 g de sucre 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à thé sel
- ½ (7 g) sachet de poudre à lever



## les étapes

1. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, sel, poudre à lever. Ajoutez les jaunes d'œufs battus puis la purée de noisettes et le beurre coupé en petits cubes.
2. Sablez la pâte entre vos deux mains jusqu'à l'obtention d'une pâte uniformément sablée. Incorporez à la pâte une petite betterave épluchée et finement râpée.
3. Pétrissez la pâte, le temps de la rendre homogène. Formez ensuite une boule et déposez-la dans un contenant hermétique. Réfrigérez au moins 2 heures (*idéalement 12 heures*).
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur puis à l'aide d'un emporte-pièce détailler des morceaux de pâte sablée. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. *Vous pouvez également étalez la pâte sur une plaque de cuisson chemisée et à l'aide d'une roulette ou d'un couteau incisez la pâte en carrés de la taille qui vous plaît.*
6. Déposez les sablés sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier cuisson. Enfournez 12 minutes dans le milieu du four. Laissez refroidir avant de les retirez de la plaque de cuisson.