

Les sablés d'automne

Pour les ingrédients :

- 100 g de farine de châtaignes
- 100 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre de canne blond
- 50 g de purée de noisettes
- 2 oeufs
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- vanille (facultatif)

A l'action :

Mélangez tous les ingrédients ensemble, vous obtenez une pâte molle que vous étalez à l'aide d'une spatule sur une plaque, sur une épaisseur d'un centimètre. Placez au four à thermostat 6-7 pendant 20 minutes. La pâte doit simplement dorer, il faut éviter qu'elle soit trop cuite. Sortez la plaque du four et à l'aide d'une spatule, coupez la pâte en quadrillant en carrés d'environ 3 cm sur 3. Laissez refroidir.

Cuisiner BIO mode d'emploi de Valérie Cupillard
Éditions *la plage*