



PETITS SABLES AUX NOISETTES

250 g de farine

250g de noisettes (moitié moulues, moitié concassées)

250 g de sucre semoule (on peut en mettre moins)

200 g de beurre en pommade

3 jaunes d'œufs

Procéder comme pour faire une pâte sablée et les rouler dans les doigts en forme de petits pains.

Les dorer à l'œuf et cuire à 180° pendant 15 mn