

## Bredele aux noix

Pour une belle quantité de bredele:

300 g de farine

150 g de poudre de noix (j'ai pulvérisé les cerneaux dans mon thermomix)

200 g de beurre

1 pincée de sel

3 jaunes d'oeufs

150 g de sucre en poudre  
cerneaux de noix



Dans le bol d'un robot (ou à la main), sabler la farine, la poudre de noix et le sel avec le beurre.

Dans un bol, mélanger deux jaunes d'oeuf avec le sucre puis l'ajouter à la préparation précédente. Travailler la pâte jusqu'à obtenir une boule. Filmer et placer au réfrigérateur pendant 12h.

Le lendemain, sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser à température ambiante 2h.

Préchauffer le four à 180°.

A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte sur 5 à 7 mm d'épaisseur puis y découper des ronds (ou des coeurs) à l'emporte-pièce. Poser sur une plaque couverte de papier cuisson (ou d'un tapis de cuisson) et dorer avec le jaune d'oeuf battu restant. Déposer un cerneau de noix au centre de chaque biscuit.

Enfourner et laisser cuire 15 min (le temps peut différer selon les fours, ne laissez pas les sablés trop dorer).

Laisser refroidir ensuite sur une grille.

Ces bredele se conservent très bien plusieurs semaines dans une boîte en fer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>