

### **SABLES AU MORBIER ET AUX NOISETTES**



**Facile**

**Préparation: quelques minutes 2 heures avant si possible**

**Cuisson: 10 mn**

#### **Pour une bonne vingtaine de sablés:**

160 g de farine

40 g de noisettes grossièrement concassées

100 g de beurre pas trop dur

120 g de morbier assez sec râpé

1 jaune d'œuf

Une pincée de sel

Au robot si possible, ou du bout des doigts, mélanger d'abord tous les ingrédients secs avec le fromage. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le jaune d'œuf et le sel. Travailler rapidement.

La pâte obtenue est sableuse mais souple, sinon, rajouter un goutte d'eau. Avec les mains, façonner un lingot ou un boudin et le laisser au frais au minimum 1 heure (la veille éventuellement).

Découper en tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 220°.

Enfourner jusqu'à ce que les sablés soient dorés assez clairs.