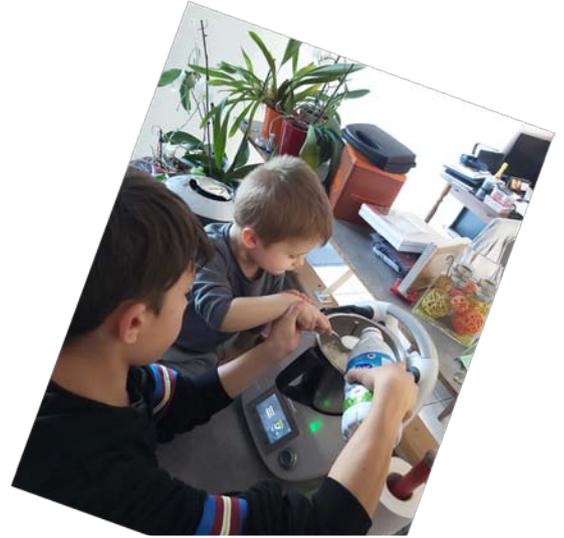


# Sablés à la noisette des 3 Corbiveau ☺

- 1 Préchauffer le four à 170°C.
- 2 Mettre 125 grammes de noisettes dans le Thermomix et pulvériser 20 sec/vitesse 10.
- 3 Transvaser le contenu du Thermomix dans un récipient et réserver.
- 4 Mettre 150 grammes de beurre, 125 grammes de sucre en poudre, 2 oeufs et 1 sachet de sucre vanillé dans le Thermomix. Mélanger 1 min/vitesse 4. Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- 5 Ajouter 250 grammes de farine et 1 cuillère à soupe de lait demi-écrémé dans le Thermomix.
- 6 Ajoutez également les noisettes en poudre dans le bol du Thermomix.
- 7 Pétrir 6 min/mode Pétrin.
- 8 A l'aide d'une poche avec une grosse douille cannulée faire des S et les déposer sur une tôle chemisée avec du papier cuisson.
- 9 Mettre dans le four mode chaleur tournante pendant 15 min à 170°C.
- 10 Laisser refroidir sur une grille.



## Le glaçage au chocolat

- 11 Ajouter 125 grammes de chocolat noir coupés en morceaux dans le Thermomix et mélanger 20 sec/vitesse 6.
- 12 Chauffer 3 min/50°C/vitesse 2.
- 13 Transvaser le contenu du Thermomix dans un récipient.
- 14 Tremper 1/3 des biscuits dans le chocolat et laisser refroidir sur une grille.

