

RECIPE

Sablés italiens “frollini” fourrés au Nutella®

Moyen

2 h 40 min



INGRÉDIENTS

Pour 10 portions

150 g de beurre mou

75 g de sucre impalpable

150 g de farine

3 jaunes d'œufs durs

75 g de fécule (de maïs ou de pomme de terre)

1 gousse de vanille

Une pincée de sel



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



1

Préparez les jaunes d'œufs durs. Laissez-les refroidir puis passez-les au travers d'une passoire fine à l'aide d'une cuillère.

Dans un saladier, tamisez ensemble le sucre impalpable, la farine et la féculé.



2

Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines.

Pétrissez ensemble le beurre mou, le sucre glace, la farine, la féculé, les jaunes d'œufs réduits en poudre, les graines de vanille et la pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans toutefois trop la travailler.



3

Séparez la pâte en 2. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur du papier sulfurisé, étalez chacune des pâtes sur une épaisseur de 5 mm.

Couvrez avec du film alimentaire et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. (Idéalement, toute la nuit).

4

Faites préchauffer le four à 180°C.

Sortez les deux pâtes étalées du réfrigérateur.

À l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre, découpez des biscuits dans la première pâte pour former la partie inférieure des biscuits.

Avec le même emporte-pièce, découpez des biscuits dans la deuxième pâte pour former la partie supérieure des biscuits.

À l'aide d'un emporte-pièce rappelant Noël, découpez le centre de chaque biscuit supérieur obtenu à partir de la 2ème plaque de pâte pour faire un trou central.

Disposez les biscuits sur deux plaques à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant environ 8-10 minutes.

Retirez du four et laissez refroidir.

5

Remplissez une poche à douille avec du Nutella®.

Étalez 15g de Nutella® sur les biscuits sans le trou puis recouvrez-les avec les biscuits avec le trou, en laissant le Nutella® sortir légèrement du trou central.

Saupoudrez le dessus avec du sucre impalpable.



Et voilà !