

#### RECETTE

# Sablés nantais au Nutella®

Facile

40 min



## **INGRÉDIENTS**

### **POUR 6 PERSONNES**

130 g de farine
50 g de sucre
40 g de beurre demi-sel mou
2 ml de vanille liquide
1 oeuf et 5 ml de lait
1 oeuf pour la dorure
90 g de Nutella<sup>®</sup>





Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella<sup>®</sup> par personne pour se régaler!



### **PRÉPARATION**

Dans un bol, fouetter le beurre mou avec le sucre et la vanille liquide.
 Incorporer délicatement la farine tamisée et la levure.
 Ajouter l'oeuf mélangé au lait et incorporer le tout à la main.
 Former une boule, l'envelopper et la laisser reposer au froid pendant 2 heures.
 Préchauffer votre four à 200 °C. Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm, puis découper des cercles avec un emporte-pièce d'environ 4 cm de diamètre.
 Déposer délicatement vos cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les sablés de jaune d'oeuf battu.
 Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient colorés (environ 15 minutes).
 Pour le dressage, laisser refroidir les sablés et mettre 15 g de Nutella® sur la moitié.