

# SABLÉS CHOCOLAT & NOISETTES FAÇON PRINCES DE LU ®



Recettes100faim.fr

**Préparation : 30 minutes | Repos : 1h**  
**Cuisson : 20 à 30 minutes | Pour ≈ 14 biscuits**

## Ingrédients :

### Pour la pâte sablée :

- Farine blanche 200g
- Poudre de noisettes 50g
- Beurre 1/2 sel ou doux 125g
- Sucre blanc ou glace 100g
- 1 œuf

### Pour la ganache :

- Crème fraîche entière liquide 100mL
- Chocolat au lait 100g
- Poudre de noisettes 50g

## Astuces :

- Pour la ganache : remplacer le chocolat au lait par du chocolat noir et les noisettes par des noix, amandes ou pistaches.
- Remplacer la ganache par de la confiture, de la pâte à tartiner, de la crème de spéculoos ou de la lemon curd ([recettes sur le blog](#)).

### Préparation de la pâte sablée :

1. **Mixer finement** les noisettes si besoin.
2. Dans un saladier ou au robot : **pétrir** la farine, le sucre, le beurre à température ambiante, l'œuf et la poudre de noisettes jusqu'à obtenir une pâte sablée.
3. Former un **pâton**, filmer et réserver **au frais 30 minutes** (la pâte va durcir et sera + facile à étaler pour la suite de la recette).

### Préparation de la ganache :

1. **Mixer finement** les noisettes si besoin.
2. Dans une **casserole** : faire **chauffer** la crème fraîche liquide.
3. Dans un **saladier** : **verser** la crème fraîche chaude sur les carrés de chocolat et fouetter jusqu'à obtenir une texture homogène.
4. **Ajouter** la poudre de noisettes et fouetter.
5. **Filmer** et réserver **au frais 30 minutes (voire au congéto)**. La ganache va durcir et sera + facile à étaler.

### Cuisson & assemblage des biscuits :

1. Sur un **plan de travail bien fariné**, étaler la pâte sablée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. À l'aide d'un **emporte-pièces** (7 cm de diamètre), former ≈ 28 biscuits.
3. Sur une **grille à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé**, enfourner les biscuits à **150°C** entre **20 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
4. À la sortie du four, laisser **reposer** un peu les biscuits.
5. Entre 2 biscuits, **étaler** la ganache et **presser** doucement puis dégustez !



@Recettes100faim.fr