

Sablés à la betterave et purée de noisettes



“ J’ai beaucoup aimé ! Le goût de noisettes était bien prononcé tandis que la betterave donnait surtout une jolie couleur rosée ‘girly’ aux sablés ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 24 à 48 sablés... en fonction de la taille!) :

- 1 petite [betterave](#) crue
- 150 g de farine T55 ou T65
- 30 g de purée de [noisettes](#) non sucrée (ici [Jean Hervé](#))
- 70 g de beurre (température ambiante)
- 50 g de sucre cristal (75 pour les becs sucrés)
- 2 jaunes d’œuf
- 1 c. à thé sel
- ½ (7 g) sachet de poudre à lever (ici [Nat’Ali](#))

Les Étapes :

Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, sel, poudre levante. Ajoutez les jaunes d’œufs battus puis la purée de noisettes et le beurre coupé en petits cubes.

Sablez la pâte entre vos deux mains jusqu’à l’obtention d’une pâte uniformément sablée. Incorporez à la pâte une petite betterave épluchée et finement râpée.

Pétrissez la pâte, le temps de la rendre homogène. Formez ensuite une boule et déposez-la dans un contenant hermétique. Réfrigérez au moins 2 heures (idéalement 12 heures).

Préchauffez le four à 180°C.

A l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur 1 cm d’épaisseur puis à l’aide d’un emporte-pièce détailler des morceaux de pâte sablée. Répétez l’opération jusqu’à ce qu’il n’y ait plus de pâte. *Vous pouvez également étalez la pâte sur une plaque de cuisson chemisée et à l’aide d’une roulette ou d’un couteau incisez la pâte en carrés de la taille qui vous plaît.*

Déposez les sablés sur une plaque de cuisson chemisée d’un papier cuisson. Enfournez 12 minutes dans le milieu du four. Laissez refroidir avant de les retirez de la plaque de cuisson. *Dans le cas où vous auriez pré-découpé la pâte à la roulette, cassez délicatement les sablés sur les lignes pré-découpées.*

Et Que Dire De Plus ?

- Conservez-les dans une boîte en fer blanc au frigo.
- Pour cette recette, j’ai utilisé 7 g de [Poudre à lever \(Nat’Ali\)](#).
- La [purée de noisettes \(Jean Hervé\)](#) est retrouvée dans les magasins bio.