

Sablés aux carottes et purée d'amandes



“ Une variante des sablés à la betterave et purée de noisettes, réalisée avec les nombreuses carottes du panier. ”

Les Ingrédients :

(Pour 24 sablés) :

- 1 [carotte](#)
- 150 g de farine
- 50 g de purée d'[amandes](#)
- 50 g de beurre
- 75 g de sucre cristal
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à thé de fleur de sel
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude

Les Étapes :

Épluchez la carotte. Râpez-la. Réservez.

Mélangez les ingrédients secs (*farine, sucre, fleur de sel, bicarbonate*) avec les jaunes d'œufs battus. Ajoutez la purée d'amandes et le beurre coupé en cubes (*tout deux maintenus à température ambiante*) tout en sablant la pâte. Sablez la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte uniformément sablée. Incorporez à la pâte une carotte râpée. Formez ensuite une boule de pâte et pétrissez le temps de la rendre homogène. Étalez la pâte de manière uniforme sur une plaque de cuisson chemisée de papier cuisson. Couvrez d'un papier pellicule et réfrigérer au moins 2 heures (idéalement 12 heures).

Préchauffez le four à 180°C.

Entaillez la pâte en carrés de 4 à 5 cm directement sur la plaque de cuisson (*ne rayez pas la plaque*). Enfournez 12 minutes dans le milieu du four.

Laissez refroidir avant de les retirez de la plaque en les coupant avec les doigts au niveau des entailles.

Et Que Dire De Plus ?

- La recette des [sablés à la betterave et purée de noisettes](#).
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.