

Feuillets aux noisettes et chocolat

Ingrédients

pour environ 1 kg de petits fours

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
 - 1 œuf
- 250 g de noisettes effilées
- 50 g de chocolat râpé

Préparation

Cassez l'œuf dans un saladier et ajoutez le sucre et mélangez immédiatement à l'aide d'un fouet.

Mélangez la farine et le beurre jusqu'à l'obtention d'une masse à l'aspect sableux.

Ce travail peut se faire avec un robot ménager ou sur le plan de travail en frottant la farine et le beurre avec les mains.

Incorporez l'œuf avec le sucre, les noisettes et le chocolat à la farine sablée et travaillez la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Lorsque la pâte est suffisamment pétrie, enveloppez-la dans un film plastique et réservez-la au froid pendant environ une heure.

Malaxez légèrement la pâte et faites-en un rectangle d'environ 4 x 3 cm.

Faites-le durcir au moins une heure au congélateur.

Coupez-le en tranches fines d'environ 3 mm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Mettez à cuire environ 12 min à 160°C dans un four préchauffé ou jusqu'à coloration.

