

# Sablés aux noix, flocons d'avoine et chocolat

C'est la troisième recette de sablés que j'avais repérée chez [La Cuisine de Bernard](#). La prochaine viendra de chez Mercotte, sans doute la semaine prochaine ☐.

De loin, on a l'impression que ce sont des cookies mais non, ce sont bien des sablés et hyper bons en plus.



**Ingrédients:** *(pour 24 pièces environ)*

150 g de flocons d'avoine

50 g de noix

120 g de beurre doux à température ambiante

120 g de beurre salé (j'ai utilisé du beurre aux cristaux de sel) à température ambiante

100 g de sucre

180 g de farine

100 g de pépites de chocolat

### **Préparation:**

1- Commencer par mouliner les flocons d'avoine et les noix. Il faut obtenir une poudre assez fine. J'ai utilisé le Thermomix en mixant 10 sec/Vit 10.



2- Dans le bol du robot pâtissier, verser le sucre et le beurre et mélanger avec la feuille.



3- Ajouter la poudre flocons d'avoine-noix et la farine. Mélanger toujours avec la feuille.



4- Ajouter les pépites de chocolat.





5- A partir de là, je ne fais plus comme Bernard qui partage la pâte en deux boudins qu'il filme et qu'il met au réfrigérateur pendant deux heures. Je trouve que la pâte est assez ferme pour l'utiliser tout de suite.

Préchauffer le four à 180°C.

Former des boules de pâte d'environ 30 g chacune. Les déposer au fur et à mesure sur une grille perforée recouverte de papier cuisson ou d'une toile exopat. Les aplatir légèrement avec la paume de la main.



6- Enfourner pour 15 à 18 min à surveiller. Laisser les sablés refroidir sur une grille.







**cestmeilleurfaitmaison**



**cestmeilleurfaitmaison**