

# SABLÉS MIEL, DATTES & FRUITS SECS

Préparation : 15 minutes - Cuisson 15 minutes environ

**Ingrédients** pour 24 à 30 biscuits :

80 g d'amandes

80 g de noisettes

80 g de pistaches

100 g de dattes

160 g de beurre demi-sel pommade

50 g de miel

150 g de sucre complet de canne

240 g de farine T55

5 g de poudre à lever sans phosphate

**Préparation** : Couper les amandes et noisettes en deux.

Dénoyauter les dattes et les couper en dés. Dans un grand bol, mélanger le beurre, la cassonade et le miel avec une cuillère en bois pour obtenir un appareil homogène. Ajouter farine et levure, bien mélanger puis,

Ajouter les fruits secs et les dattes, mélanger sans trop travailler la pâte, la rouler en boudin et l'emballer dans un film étirable. Mettre ce boudin de pâte au congélateur pour 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir le boudin du congélateur et le couper (avec un couteau bien aiguisé) en tranches d'1 cm. les poser espacées sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. Cuire environ 15 minutes (selon leur épaisseur) ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés sur les bords. Attendre 5 minutes puis les transférer délicatement sur une grille jusqu'à complet refroidissement (les sablés vont durcir).

PASSION... GOURMANDISE!