

# Biscuits « Clair de Lune »



Pour une vingtaine de biscuits :

125 g de farine

90 g de beurre très froid

50 g de noisettes entières (décortiquées avec peau)

30 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 CS de pralin

1 pincée de bicarbonate + 1 pincée de sel

1 CS de sucre glace

\*\*\*\*\*

- Mixer les noisettes entières avec leur peau, jusqu'à obtenir une poudre grossière.
- Dans un saladier, mettre le beurre froid coupé en petits dés, le sucre, 1 sachet de sucre vanillé, la poudre de noisettes, la farine, le pralin, le bicarbonate et le sel.
- Sabler du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Malaxer pour former une boule, la filmer et la mettre au frais pendant 1 heure.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Au bout d'1 heure, diviser la boule en 20 petites boules de 15 g environ.
- Rouler en boudin sur le plan de travail et former les croissants, en les aplatissant un peu. Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et faire 4 trais sur chaque croissant, avec la lame d'une couteau.
- Enfourner pour 15 minutes.
- A la sortie du four, tamiser le sucre glace additionné d'un sachet de sucre vanillé sur les biscuits aux noisettes, encore chauds et laisser refroidir 10 min avant de déguster.

