



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

P E T I T S  
**S A B L É S**  
**P O I R E E T N O I X**  
D E G R E N O B L E A O P

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes**

**nous régalez !**





## PETITS SABLÉS POIRE ET NOIX DE GRENOBLE AOP

Proposés par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble



4 PERS.



40 MIN.



Zzz 30 MIN.



20 MIN.

### INGRÉDIENTS

#### Pour la pâte sablée :

- 100 g de farine
- 100 g de cassonade
- 100 g de beurre salé ramolli
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP
- un peu d'eau

#### Pour la compote :

- 3 belles poires
- un peu d'eau

#### Pour les noix caramélisées :

- 20 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP
- 50 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre salé en dés

Peler et couper les poires en petits dés. Cuire à couvert à feu doux avec un peu d'eau pendant 20 min. Mixer finement pour obtenir une compote et laisser refroidir. Préchauffer le four à 220° (th. 7). Concasser grossièrement les noix et les mélanger avec la farine, la cassonade, le beurre. Travailler la pâte jusqu'à former une boule (ajouter quelques gouttes d'eau si nécessaire). Réserver au frais 30 min. Étaler la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 0,8 mm. Mettre sur une plaque à four et enfourner 10 à 15 min. La pâte doit juste blondir et ne pas durcir. Dès la sortie du four, découper immédiatement des ronds de pâte cuite à l'aide d'un emporte-pièce. Pour la moitié des biscuits, ôter le centre avec un emporte-pièce plus petit, pour obtenir un anneau. Laisser refroidir.

#### Préparer les noix caramélisées :

Verser le sucre en poudre dans une casserole et laisser fondre à sec à feu moyen pour réaliser un caramel blond. Hors du feu, ajouter les dés de beurre en remuant rapidement, puis incorporer les cerneaux de noix et les laisser caraméliser. Déposer les cerneaux de noix caramélisés sur une feuille de papier sulfurisé et les faire refroidir.

Le montage des sablés doit se faire au dernier moment pour conserver tout leur croquant. Étaler une couche de compote sur un sablé et superposer un anneau. Déposer une noix caramélisée au centre et servir aussitôt.