

# QUOT;PETITES SOURISQUOT; AUX NOIX

Recette proposée par kat35



---

**Préparation :** 20 min - **Repos :** 10 min - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 25-30 biscuits

- SABLES AUX NOIX - 125 g de noix - 25 - 30 cerneaux de noix - 225 g de farine - 150 g de beurre froid (en morceaux) - 75 g de sucre - 3 cas de miel

---

## SABLES AUX NOIX

1. Mettre les 125g de noix dans la cuve et lancer le programme EXPERT 30s/vit 18/ 0°C
2. Ajouter tous les ingrédients sauf les cerneaux et lancer le programme EXPERT 1min/vit 12/ 0°C
3. Sortez la pâte et l'étaler afin d'avoir une épaisseur de 1 cm, entre deux feuilles sulfurisées légèrement farinées
4. Placer la pâte au congélateur pendant 10 min
5. Préchauffer votre four à 180°C
6. Sortir la pâte sablée du frigo, et la façonner en forme de petites souris
7. Mettre les cerneaux de noix sur chaque souris, afin d'y faire le cerveau
8. Enfourner à 180°C pendant 10 - 15 min selon la taille et le four
9. Laissez refroidir sur une grille

**Astuce du chef :**

Pour faire le sang, faire un glaçage au sucre glace (20 g) et lait (4 - 5 g) avec du colorant rouge.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35