

## **SABLES AUX CHATAIGNES**

**Cuisson** : 15 minutes

**Préparation** : 5 minutes

### **Ingrédients :**

- 250 gr de farine de châtaigne
- 250 gr de farine de blé
- 250 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 2 œufs
- 5gr de levure

Mélanger les deux farines, le sucre, le beurre, la levure et sabler l'ensemble (rouler entre vos mains).

Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme.

Étaler au rouleau (5mm d'épaisseur) et détailler en forme variées.

Mettre sur la plaque du four et faire cuire à 200° pendant 15 minutes.