



Freixenet MiniBlack

Décembre 2012

445 864 exemplaires

3 318 000 lecteurs

**QUELLE BOISSON
POUR
L'ACCOMPAGNER?
Un cava* (un vin
mousseux espagnol)
MiniBlack rosé,
Freixenet, 6,90€, La
Grande Epicerie et
sur mondovino.com**



À LA TABLE de Closer

La recette gourmande

SABLÉS AUX NOISETTES

● 30 MINUTES ● PRÉPARATION 10 MIN ● 15 MIN
15 FONDLES ● 600 ● 140 KCAL/MIN

- 145 g de St-Hubert 41*
- 120 g de sucre roux
- 2 jaunes d'œufs
- 1 belle o. d. de vanille
- 200 g de farine + 20 g pour étaler
- 60 g de poudre de noisettes
- Quelques noisettes
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C (ou 350°).
Écrasez le St-Hubert 41* à la main et à la spatule, au fond pour travailler le beurre. À partir de là, ajoutez la farine, le sucre et le sel. Malaxez pour obtenir une boule de pâte souple.
* À l'origine, le St-Hubert 41* est un vin de France.

Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie.
Formez des sablés en les roulant dans la farine.
Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie.
Formez des sablés en les roulant dans la farine.

QUELLE BOISSON POUR L'ACCOMPAGNER?
Un cava* (un vin mousseux espagnol) MiniBlack rosé, Freixenet, 6,90€, La Grande Epicerie et sur mondovino.com

Qui cuisine aujourd'hui?
● Mon homme ● Moi ● Mes enfants ● Papy ● Maman ● Beau-papa ● Belle-maman

POIRE BELLE-HÉLÈNE AU ROQUEFORT SOCIÉTÉ

POIRE Belle-Hélène 1 poire
Sucre 100g
Roquefort 100g
Chocolat 100g

Préparez la poire Belle-Hélène au Roquefort Société.
Préparez la poire Belle-Hélène au Roquefort Société.

