

NUSSECKEN à la Marie-Louise

Préparation 40' Repos 30 ' Cuisson 25'		Pour 30 Nussecken
<u>Ingrédients</u>	<u>½ dose</u>	<u>Ustensiles</u>
Pour la pâte :		- bol à mixer ou saladier pour travailler la pâte
- 450g de farine	225g	- cuillère en bois
- 300g de beurre ramolli	150g	- rouleau
- 150g de sucre	75g	- plaque à pâtisser
- 1/2 sachet de levure	¼	- plaque de four
- 2 petits œufs	1	- 1 petite casserole
- 1 pincée de sel (sauf si beurre salé)	½	- film alimentaire
		- papier cuisson (pour plaque du four)
Pour la garniture :		- 1 cuillère à café
- 3 c. à s. de confiture d'orange	1 ½	- 1 fourchette
- 200g de sucre	100g	- 1 cuillère à soupe
- 200g de beurre	100g	- 1 pinceau
- 2 sachet de sucre vanillé	1	- petite planche à découper
- 4 c. à s. d'eau	2	- 1 grand couteau
- 400g de noisettes concassées	200g	- 1 broyeur
- 100g Chocolat pâtissier	50g	- 1 balance
<u>Préparation</u>		
1/ Pour la pâte, pétrir à la main Farine/Beurre ramolli/Sucre/la levure/les Œufs et le sel. Former une boule bien lisse.		
2/ Enfermer la pâte dans un film plastique alimentaire et <u>mettre au frigo pendant 30 min environ.</u>		
3/ Concasser les noisettes si elles sont entières. Attention, ce ne doit pas devenir de la poudre		
4/ Pour la garniture, chauffer dans une casserole le beurre avec le sucre, le sucre vanillé et l'eau. A ébullition, ajouter les noisettes concassées. Bien mélanger et laisser refroidir.		
5/ Préchauffer le four à 180°		
6/ Sortir la pâte et l'aplatir au rouleau (0,5cm). Poser la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson puis piquer la pâte avec une fourchette.		
7/ Étaler la confiture d'abricot sur la pâte et répartir le mélange avec les noisettes dessus. Appuyer légèrement.		
8/ Mettre au four environ 25 min température entre 175° et 195° selon le four.		
9/ Couper la pâte en triangle avec un grand couteau		
10/ Faire fondre le chocolat au microondes ou dans une petite casserole avec un peu d'eau		
11/ Déposer un peu de chocolat dans 2 des coins des triangles		

