

Délicieux triangles aux noisettes pour toute la famille

Une seule cuisson, beaucoup de visages heureux. En effet, une seule plaque de triangles aux noisettes suffit à contenter toute une ribambelle de joyeux fêtards.

J'ai obtenu cette recette de Susanne Kiesewetter, dont j'ai acheté les triangles aux noisettes sur le stand d'un tournoi de football. Ils étaient si délicieux, que j'ai absolument voulu savoir comment les préparer. Je profite de l'occasion pour remercier chaleureusement Susanne!

Ces triangles sucrés sont parfaits pour une soirée avec beaucoup d'invités. Une plaque fournit une bonne vingtaine de gâteries et presque tout le monde les aime.

Pâte

- 330 g de farine fleur
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de poudre à lever
- 130 g de margarine ou de beurre
- ¼ cc de sel

Garniture aux noix

- 100 g de sucre
- 200 g de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 g d'amandes [moulues](#)
- 200 g de noisettes [moulues](#)
- 4 cs d'eau
- Zestes d'un demi-citron
- 1 cs de jus de citron

De plus

- 8 cs de confiture d'abricots, de préférence sans morceaux
- 200 g de chocolat noir
- Un peu de beurre

1. Pétrissez brièvement tous les ingrédients de la pâte, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
2. Abaissez la pâte refroidie en carré (environ 30 x 30 cm) sur du papier sulfurisé.
3. Réchauffez légèrement la confiture d'abricots et étalez-la uniformément sur la pâte.
4. Faites fondre le beurre pour la garniture aux noix, ajoutez les autres ingrédients de la garniture et mélangez bien.
5. Laissez refroidir un peu la masse, puis étalez-la uniformément sur le carré de pâte.
6. Cuissez le carré de pâte avec les noisettes dans le four préchauffé à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les noix soient dorées.
7. Laissez un peu refroidir la masse, puis découpez-la en carrés directement sur la plaque. Divisez-les encore en triangles.
8. Faites fondre le chocolat (si nécessaire, ajoutez un peu de beurre ou d'huile de tournesol pour qu'il ne soit pas trop visqueux), trempez-y les coins, puis laissez refroidir complètement les triangles sur du papier sulfurisé.

Temps de préparation: 1 h 30 y compris cuisson au four