



### ***Sablés Diamants au citron vert et wasabi***

Pour une douzaine de sablés:

- 110g de farine
- 83g de beurre coupé en morceaux
- 43g de sucre glace
- 1 cuillère à café de wasabi
- le zeste d'un citron vert
  
- sucre cristal
- noix de coco râpée
- pistaches hachées

Mélanger la farine, le sucre glace, le wasabi et le zeste de citron vert. Ajouter le beurre et sabler du bout des doigts. Rassembler la pâte en boule et la rouler sur un plan de travail en forme de boudin. L'emballer dans du film plastique et le placer une demi-heure au congélateur.

Préchauffer le four à 210°C. Enduire le boudin d'eau et le rouler dans un mélange de sucre cristal, noix de coco râpée et pistaches hachées. Découper des tranches d'un centimètre d'épaisseur et les disposer en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner une dizaine de minutes environ, retirer les sablés dès qu'ils commencent à colorer. Laisser refroidir.