

Notre recette de sablés

Ingrédients

- l'équivalent d'un œuf délayé
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 130 g de beurre
- du bicarbonate de soude



Étapes à suivre

- 1) Mélanger le sucre avec l'œuf, puis ajouter une pincée de sel et le sucre vanillé.
- 2) Ajouter la farine et pétrir à la main, jusqu'à former une sorte de sable.
- 3) Ajouter le beurre coupé en dés.
- 4) Pétrir à la main de façon à former une boule de pâte.
- 5) Mettre au frigo une bonne heure.
- 6) Aplatir la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de +/- 0,5 cm.
- 7) Découper des formes à l'aide d'emporte-pièces.
- 8) Enfourner à 180° pendant 15 min.
- 9) Déguster.

Bon appétit !

