

SABLÉS










Ingrédients :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 1 œuf | 125 g de sucre | 125 g de beurre tendre | 250 g de farine tamisée |

Ustensiles :

| | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 saladier | 1 cuillère en bois | 1 couteau | 1 rouleau | 1 verre doseur | Des emporte-pièces | Du papier cuisson | 1 frigo | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Dans le saladier, mélange le sucre et l'œuf. |
| 2 |  | Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter. |
| 3 |  | Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. |
| 4 |  | Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure. |
| 5 |  | Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné. |
| 6 |  | Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson). |
| 7 |  | Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes. |