

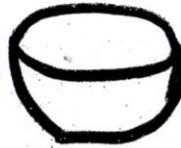
Les sablés

Il faut :

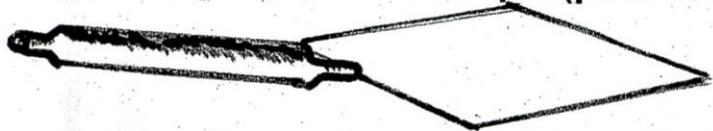
-un bol



-un saladier



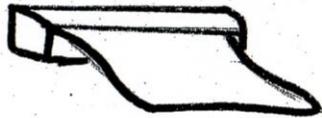
-un rouleau à pâtisserie et le tapis (pour étaler)



-un emporte-pièce



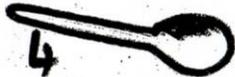
- du papier sulfurisé



-125g de beurre



-4 cuillères à soupe de sucre



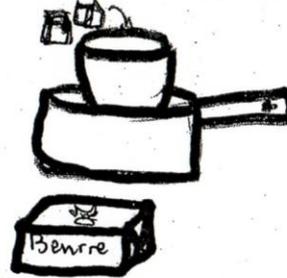
-20 cuillères à soupe de farine



-1 œuf



1- Fais ramollir le beurre dans un bol plongé dans de l'eau chaude.



2- Mélange le avec le sucre dans un saladier.



3- Ajoute l'œuf et verse la farine. Mélange jusqu'à obtenir une pâte ferme.



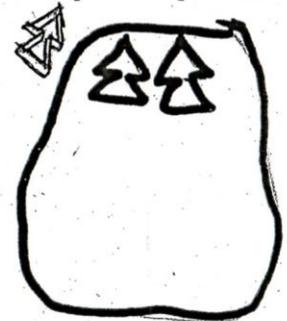
4- Forme une boule de pâte. Laisse la reposer 15 minutes au réfrigérateur.



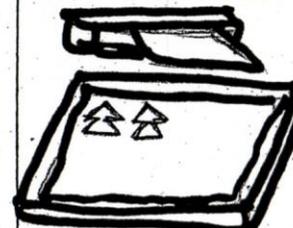
5- Etale la pâte avec un rouleau pour qu'elle fasse 1/2 cm d'épaisseur.



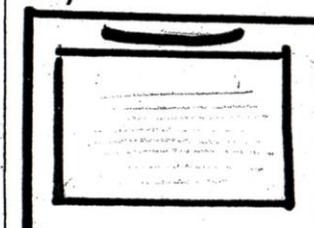
6- Découpe des formes avec l'emporte-pièce.



7- Tapise la plaque du four avec un papier sulfurisé et dispose les sablés dessus.



8- Fais cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 180° (thermostat 4/5)



9- Laisse refroidir et déguste. Bon appétit !

