

Atelier cuisine les sablés

MATÉRIEL

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel ou sel fin

MODE D'EMPLOI

1. Mélanger l'oeuf, le sucre et le sel. Ajouter ensuite toute la farine, malaxer et égrener à la main.
2. Ajouter le beurre par petits morceaux et pétrir rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante. Réserver au frais emballé dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.
3. Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ. Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.
4. Enfourner pendant 10 minutes (maximum pour un four à chaleur tournante) à 180°C ou Th.6 dans un four préchauffé.
5. Placer aussitôt les sablés sur une grille froide et patienter pour déguster tièdes et idéalement froids.