

Petits sablés

(pour 60 sablés)

Ingrédients :

Une pincée de sel

1 œuf

125g de beurre

125g de sucre

250g de farine

Préparation :

ÉTAPE 1 :

Mélanger l'œuf, le sucre et le sel.

Ajouter ensuite toute la farine d'un coup, malaxer et égrener à la main.

ÉTAPE 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.

ÉTAPE 3 :

Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.

Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.

ÉTAPE 4 :

Enfourner pendant 10 minutes à 180°C ou Th.6 dans un four préchauffé.