



# SABLÉS - 10 PERS.

## INGRÉDIENTS

- 400g de farine
- 175g de beurre
- 140 g de sucre (+/- sucre vanillé)
- 2 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Parfum : Cannelle, Epice, Cacao ...

## USTENSILES

- Saladier
- Papier cuisson + moule plat
- Rouleau à pâtisserie (ou bouteille en verre vide et propre)
- Emporte-pièce ou verre

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 40 min
- Cuisson | 15 min

## MÉTHODE

- 1** Mélanger à la main farine et beurre découpé en petits morceaux, jusqu'à obtenir une consistance sableuse (faire le geste d'émietter).  
Ajouter le sucre, la levure et le parfum choisi.  
Mélanger.  
Battre l'œuf et l'ajouter. Mélanger et travailler à la main jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
- 2** Laisser reposer 1/2 heure au frais si possible.  
Sinon, abaisser la pâte sur environ 5 mm (de l'épaisseur dépendra le moelleux à la cuisson).  
Découper avec les emporte-pièces ou avec un verre.
- 3** Pour finir : Déposer sur un papier cuisson, dans un moule plat.  
Enfourner pour 10 à 15 minutes selon l'épaisseur à 180°C. Les sablés doivent être juste dorés..