

## Les sablés de Mamie Louise

*Mamie Louise s'adresse à son petit-fils. Elle lui indique comment confectionner des sablés.*

Pour réaliser une pâte à sablés, tu as besoin de :

- 200 grammes de farine ;
- 100 grammes de beurre ;
- 100 grammes de sucre ;
- deux jaunes d'oeufs ;
- une pincée de sel.

D'abord, tu mets la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Tu malaxes **l'ensemble** du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable.

Puis, dans **ce mélange**, tu creuses une fontaine et tu ajoutes les deux jaunes d'oeufs, le sucre et le sel. Tu mélanges **le tout** avec une spatule et tu verses l'ensemble sur une planche à pâtisserie. Tu formes une boule à la main.

Tu laisses reposer la pâte au frais.

Une heure plus tard, tu étales la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Tu découpes des disques à l'aide d'un verre retourné. Tu déposes ces disques sur une plaque beurrée.

Enfin, tu laisses cuire tes sablés 15 minutes environ à four modéré.

Tu surveilles bien la cuisson pour ne pas les laisser brûler.

Si tes sablés sont réussis, c'est que tu es un bon pâtissier !

## Texte transposé

### Les sablés de Mamie Louise

*Mamie Louise s'est adressée à son petit-fils. Elle lui a indiqué comment confectionner des sablés.*

Pour réaliser une pâte à sablés, tu as eu besoin de :

- 200 grammes de farine ;
- 100 grammes de beurre ;
- 100 grammes de sucre ;
- deux jaunes d'oeufs ;
- une pincée de sel.

D'abord, tu as mis la farine et le beurre ramolli dans une terrine. Tu as malaxé l'ensemble du bout des doigts pour obtenir un mélange pareil à du sable.

Puis, dans ce mélange, tu as creusé une fontaine et tu as ajouté les deux jaunes d'oeufs, le sucre et le sel. Tu as mélangé le tout avec une spatule et tu as versé l'ensemble sur une planche à pâtisserie. Tu as formé une boule à la main. Tu as laissé reposer la pâte au frais.

Une heure plus tard, tu as étalé la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Tu as découpé des disques à l'aide d'un verre retourné. Tu as déposé ces disques sur une plaque beurrée.

Enfin, tu as laissé cuire tes sablés 15 minutes environ à four modéré. Tu as bien surveillé la cuisson pour ne pas les laisser brûler.

Si tes sablés étaient réussis, c'est que tu as été un bon pâtissier !