

# Recette des sablés

## étape 1



- α Dans un saladier, mélanger :
- le sucre,
  - l'œuf
  - et l'huile.

## étape 2

- α Verser la farine, mélangée avec le sel.  
α Mélanger et pétrir à la main.

## étape 3

- α Ajouter un œuf et mélanger à nouveau.  
α Former une boule avec la pâte.  
α L'étaler au rouleau.

## étape 4

- α Découper de petits sablés avec un emporte-pièce.  
α Disposer les sablés sans qu'ils se touchent sur une plaque .  
α Faire cuire à four moyen (thermostat 5) pendant 15 minutes environ.

# ustensiles

Du papier sulfurisé

emporte-pièce

Un saladier

Un rouleau à pâtisserie

Un verre

Un four

Une spatule

# ustensiles

Du papier sulfurisé

emporte-pièce

Un saladier

Un rouleau à pâtisserie

Un verre

Un four

Une spatule

# ingrédients

Un verre de sucre

Un demi verre d'huile

Deux verres de farine

Deux oeufs

# ingrédients

Un verre de sucre

Un demi verre d'huile

Deux verres de farine

Deux oeufs

# ingrédients

Un verre de sucre

Un demi verre d'huile

Deux verres de farine

Deux oeufs

# ingrédients

Un verre de sucre

Un demi verre d'huile

Deux verres de farine

Deux oeufs