

Les sablés



Ingrédients pour 20 sablés

- 150 g de beurre
- 90 g de sucre
- 240 g de farine
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Accessoires

- 1 balance
- 1 saladier
- 2 feuilles de papier sulfurisé
- Des emporte-pièces
- Du film alimentaire
- Un rouleau à pâtisserie
- Un pinceau

Les étapes

1. Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter le beurre mou coupé en dés et le sel puis mélanger jusqu'à obtenir une consistance sablée.
3. Faire un puits et ajoutez un jaune d'oeuf.
4. Pétrir avec le bout des doigts pour obtenir une pâte non collante. Former une boule.
5. Envelopper-la dans du film alimentaire et laisser reposer au frais 1 heure environ.
6. Préchauffer le four à 180 degrés.
7. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur d'environ 5mm.
8. Réaliser des formes à l'aide d'emporte-pièces.
9. Badigeonner les différentes formes de jaune d'oeuf et enfourner entre 8 et 10 minutes.
10. Laisser refroidir et déguster.