

PETITS SABLES DE LA FETE DES PERES

Ingrédients : 250g de farine – 125g de sucre – 125g de beurre – 1 œuf – 1 pincée de sel

Matériel : un saladier, une balance culinaire, film alimentaire, rouleau à pâtisserie, emporte-pièce



Préparation

Étape 1

Mélanger les œufs, 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

Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ. Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes. Nous allons donner à nos sablés la forme des lettres P et A ainsi que des formes de cœur.

Étape 4

Enfourner pendant 10 minutes (maximum pour un four à chaleur tournante) à 180°C ou Th.6 dans un four préchauffé.

Étape 5

Placer aussitôt les sablés sur une grille froide et patienter pour déguster tièdes et idéalement froids.

Les sablés se conservent longtemps placés au sec dans un sachet hermétique.

