

SABLÉS



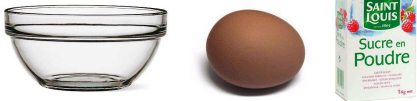
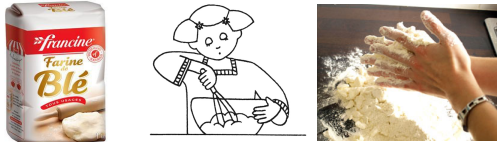





Ingrédients :

			
1 oeuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

Préparation :

1		Dans le saladier, mélange le sucre et l'oeuf.
2		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
3		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
4		Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
5		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
6		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
7		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.