



Sablés

Ingrédients

- 200g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 oeufs (on n'utilisera que le jaune)
- Vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 peu de farine pour la planche
- 1 noix de beurre pour la plaque de cuisson

Matériel

- 1 bol
- 1 saladier
- 1 fourchette
- 1 plaque à four
- 1 planche
- 1 rouleau à pâtisserie
- Des petits emporte-pièces
- 1 couteau
- Des formes découpées en carton
- 1 balance

Technique

- Casser les œufs dans le bol en séparant les blancs des jaunes.
- Mettre les jaunes dans le saladier et ajouter le sucre.
- Travailler le sucre et les jaunes d'œufs à la fourchette.
- Ajouter le sel, la vanille, la farine.
- À la fin ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

- Travailler avec les mains pour obtenir une pâte lisse.
- Fariner légèrement la planche.
- Étaler la pâte au rouleau elle aura 1/2 cm d'épaisseur au maximum.
- Découper les formes désirées à l'emporte-pièce ou avec un couteau autour des formes prédécoupées.
- Poser les sablés sur la plaque à four.
- Cuire à four chaud en surveillant la cuisson les sablés doivent dorer et non brûler.

Truc du chef

- Poser sur la plaque de cuisson un papier cuisson c'est plus facile à retirer.

Suggestions

- Remplacer la vanille par un zeste de citron (bien laver les fruits non traités).
- Ajouter un zeste et le jus d'1/2 orange.
- Ajouter à la pâte 60 g d'amandes en poudre.
- Incorporer à la pâte quelques raisins secs.
- Décorer les biscuits (voir glaçages).
- Laisser courir son imagination...