



RECETTE DE SABLÉS



Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre (coupé en petits morceaux)
- 80 g de poudre d'amande
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Etape 1 :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amande et le sucre vanillé.

Ajouter le beurre.

Mélanger bien jusqu'à obtenir du sable fin.

Puis ajouter l'œuf et former une boule.

Etape 2 :

Fariner légèrement le plan de travail.

Etaler la pâte au rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm.

Puis, dans cette pâte, avec des emporte-pièce, découper des étoiles, des sapins ou toutes autres formes désirées...

Etape 3 :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Déposer vos sujets en pâte sur du papier de cuisson.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire environ 15 minutes.



