

LES SABLES

La recette de Patricia.

Sablés.

- 100 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'œuf. Préchauffer le four th 6 (180°) Mettre dans un terrine, farine, sucre. Ajouter le beurre. Sabler avec fourchette. (écraser) Incorporer le jaune d'œuf, mettre des gants chirurgicaux et pétrir du bout des doigts. Fraisier 2 à 3 fois, il faut que le boule de pâte soit souple dans la main.(C'est le beurre en ramolissant qui fait la souplesse). Laisser reposer 1 h dans du papier alu au réfrigérateur. Sortir, partager la boule en 2, abaisser au rouleau à 3 mm environ. Découper avec un emporte-pièce. Disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Enfourner th 5 (150 °) 6 mn, retourner avec une spatule et continuer la cuisson 6 mn. Sortir du four Le conseil de Patricia : Bien surveiller la cuisson car suivant l'épaisseur ils craquent vite. Je préfère les sortir avant qu'ils ne brunissent.