



Juliette



La recette de Juliette : Petits sablés

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min • Préchauffe le four à 180 °C (th. 6)



250 g de farine



125 g de sucre



1 pincée de sel ou sel fin



125 g de beurre



1 oeuf

- 1 Mélanger le beurre et le sucre.
- 2 Ajouter l'oeuf et mélanger.
- 3 Ajouter toute la farine.
- 4 Malaxer à la main.
- 5 Emballer la pâte dans un film alimentaire.
- 6 Réserver la pâte au frais pendant au moins 1 heure.
- 7 Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5 mm environ.
- 8 Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.
- 9 Recouvrir la plaque du four avec du papier cuisson.
- 10 Enfourner pendant 10 min à 180°C.
- 11 Placer aussitôt les sablés sur une grille de refroidissement.

