

Les sablés de Souzy

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 180 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
ou une pincée de vanille en poudre

Préparation

1. ÉTAPE 1 :

Mélanger l'œuf, le sucre et la vanille.

Ajouter ensuite toute la farine d'un coup, malaxer et égrener à la main.

2. ÉTAPE 2 :

Ajouter le beurre par petits morceaux et pétrir : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante.

3. ÉTAPE 3 :

Fariner un rouleau et étaler la pâte sur un plan de travail lui-même fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.

Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes (ceux de la pâte à modeler feront l'affaire) ou bien couper des rectangles ou des triangles au couteau. Placer les formes sur du papier sulfurisé.

4. ÉTAPE 4 :

Enfourner pendant 10 minutes maximum à 180°C (Th.6) dans un four préchauffé. Surveiller la cuisson.

5. ÉTAPE 5 :

Sortir aussitôt les sablés et patienter qu'ils refroidissent (et durcissent) pour déguster.

Les sablés se conservent placés dans une boîte en métal.



Bon weekend et bon appétit !

