



CULTURE CRUNCH

SABLÉS AU BEURRE TRADITIONNELS : LA RECETTE FACILE ET TRADITIONNELLE

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps total : 20 min

Ingrédients : 6 personnes

150 g de farine

75 g de beurre

75 g de sucre

1 petit œuf

1 pincée de sel

Au choix: 1/2 gousse de vanille, 1 zeste de citron ou 1 c. à c. de cannelle

Préparation :

- Mélanger délicatement la farine, le sucre, une pincée de sel, un parfum au choix , le beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire « du sable ».
- Incorporer rapidement l'œuf au mélange sableux.
- Former une boule.
- Écraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien incorporer le tout
- Saupoudrer légèrement de farine et laisser reposer au frais environ 30 min, en recouvrant avec un linge.
- Préchauffer le four en mode statique à 200° C.
- Étaler la pâte au rouleau sur 5 mm d'épaisseur sur un plan légèrement fariné.
- Découper la pâte en rondelles avec un emporte-pièce ou un verre
- Mettre les sablés sur une plaque beurrée
- Enfourner durant 10 min. Surveiller la cuisson jusqu'à ce que les sablés soient de couleur blond doré.
- Sortir et laisser refroidir avant de déguster !