

Recette : SABLÉS AU BEURRE !

Desserts



SABLÉS AU BEURRE !

INGRÉDIENTS

1/2 gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
190 grammes de beurre mou
75 grammes de sucre glace
1 cuillère à café rase de fleur de sel (facultatif)
1 blanc d'œuf
225 grammes de farine

PRÉPARATION

1. Ouvrir la demi-gousse de vanille en deux et gratter les graines.
2. Dans un saladier, travailler à la spatule le beurre mou avec le sucre glace, la fleur de sel, les graines de vanille, le blanc d'œuf et enfin la farine, en veillant à bien incorporer chaque nouvel ingrédient.
3. Cesser aussitôt de travailler la pâte lorsqu'elle est homogène (pour garder sa texture sablée).
4. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
5. Faire de petit disque ou mettre la pâte dans une poche à douille cannelée : disposée sur la plaque de petites portions de pâte en forme de W ou de diverses lettres ou languettes.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 20 minutes
170°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !