



Gâteaux sablés

Pour 1 plaque à pâtisserie du four (24 biscuits env):

- 150 g de farine (plutôt T55)
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf (petit calibre)
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix: vanille, citron, cannelle ...

Préparation :

1. Mélanger avec soin 150 g de farine, 75 g de sucre, sel, parfum au choix, 75 g de beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire "du sable" (*Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus !*) Incorporer rapidement l'œuf à ce mélange sableux.
2. Mettre en boule. Ecraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout.
3. Recouvrir d'un film de farine et laisser reposer dans un endroit frais environ 30 mn, couvert d'un linge
4. Préchauffer le four à 200°
5. Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et ses mains
6. Etaler la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur
7. Découper la pâte en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre
8. Déposer les sablés sur une plaque beurrée
9. Cuire 10 mn environ à four chaud, en surveillant la cuisson : sortir les sablés quand ils ont la coloration blond doré