

Sablés

Ingrédients

Pour 65-70 biscuits

papier sulfurisé pour la plaque

250 g de beurre ramolli

120 g de sucre

2 cc de sucre vanillé

1 pincée de sel

350 g de farine

3-4 cs de sucre



Préparation

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes

Réfrigération: 3 heures, 30 minutes

Prêt en 4 heures

1. Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine tamisée, remuer brièvement et rassembler en une pâte.
2. Rouler la pâte sur du sucre pour former 2 boudins de 4 cm de Ø. Emballer dans du film alimentaire et placer 3 h au réfrigérateur.
3. Couper les boudins en rondelles de 4 mm d'épaisseur avec un couteau bien aiguisé, disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et placer 30 min au réfrigérateur.
4. Cuire 10-12 min au milieu du four préchauffé à 200°C (air chaud/chaleur tournante: 180°C).

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 55 kcal; protéines: 1 g; lipides: 3 g; glucides: 6 g.