

Iucullus succullus



SABLÉS BRETONS

Préparation : 20 minutes
Repos : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes
(Pour 24 sablés)

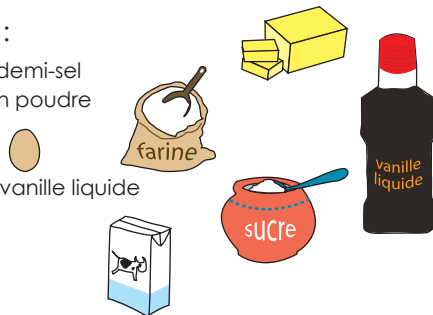
Les ustensiles :

- 1 saladier
- film alimentaire
- 1 rouleau à pâtisserie
- emporte-pièces (facultatif)
- 1 spatule
- 1 plaque de four



Les ingrédients :

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 1 œuf entier
- 1/2 c. à café de vanille liquide
- 1/2 verre de lait



Dans un saladier verse la farine, le sucre en poudre, le beurre demi-sel coupé en dés, l'œuf et la vanille. Mélange avec le bout des doigts, puis écrase les ingrédients avec la paume de la main.

Enfin lorsque le beurre est mou, travaille la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une boule.

Entoure la boule d'un film alimentaire avant de la mettre 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffe le four à 180 °C / thermostat 6.

Beurre une plaque à pâtisserie. Sors la pâte du réfrigérateur.

Coupe des morceaux avec tes mains, étale la pâte, et réalise des bonhommes, des maisons, des animaux en t'aidant d'emporte-pièces.

Déplace les personnages délicatement avec une spatule sur la plaque. Pour les faire briller, étale une fine pellicule de lait sur chaque biscuit en t'aidant d'un pinceau ou de ton doigt. Mets la plaque au réfrigérateur quelques minutes.

Enfourne les biscuits. Compte 15 minutes de cuisson. Ils doivent avoir une belle couleur dorée.

Sors la plaque du four avec une manique et pose-la à un endroit qui ne craigne pas le chaud. Enlève les biscuits délicatement de la plaque et pose-les sur une assiette. Les sablés vont durcir en refroidissant.