

SABLES

125 gr de beurre



125 gr de sucre



1 pincée de sel



1 oeuf

250 gr de farine



- Mélanger l'œuf, le sucre et le sel.
- Ajouter ensuite toute la farine d'un coup, malaxer et égrener à la main.
- Ajouter le beurre par petits morceaux et pétrir rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante.
- Réserver au frais pendant au moins 1 heure.
- Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.
- Utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes.
- Enfourner pendant 10 minutes à 180°C dans un four préchauffé.

