



Sablés



Portion
± 30 sablés



Préparation
25 min



Pause
1h10



Cuisson
10/15 min

Ingrédients et ustensiles



300 g de farine



150 g de sucre



100 g de beurre



2 cuillères à soupe de lait



1 cuillère à soupe d'extrait de vanille



1 œuf



Un saladier



Une cuillère à soupe



Une fourchette



Du film alimentaire



Un rouleau à pâtisserie



Des emporte-pièces



Une plaque de cuisson

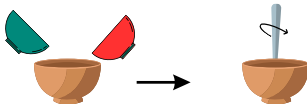


Une feuille sulfurisé



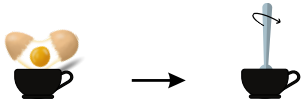
Une manique

1



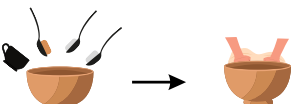
Mettez la farine et le sucre dans un saladier.
Mélangez

2



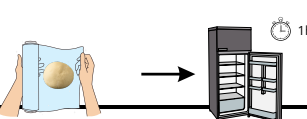
Cassez l'œuf dans un récipient.
Battez l'œuf.

3



Ajoutez l'œuf battu, le lait et l'extrait de vanille dans le saladier.
Pétrissez l'ensemble.

4



Formez une boule et filmez-la avec du film alimentaire.
Placez la boule au frais pendant 1h.

5



Sortez la pâte 10 min avant de la travailler.
Abaissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 4 mm d'épaisseur environ.

6



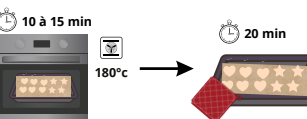
Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante

7



Déposez vos emporte-pièce sur votre pâte et découpez les sablés. Posez-les délicatement en suite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

8



Enfournez les sablés pour 10 minutes, si ils ne sont pas encore doré ajoutez 5 min en surveillant régulièrement. Laissez-les refroidir au moins 20 min.