



SABLES MULTI CERIALES



La pâte : 165g de beurre doux, 115g de sucre, 30g de jaunes d'œufs, 30g de crème fleurette 35%MG, 187.5g de farine multi graines, 180g de farine T55, 60g d'amandes concassées.

Le déroulé : crémier le beurre pommade et le sucre ajouter les jaunes d'œufs et la crème. Incorporer ensuite les farines tamisées et terminer en ajoutant les amandes concassées. Étaler régulièrement la préparation dans le cadre inox beurré et laisser reposer 2 heures minimum au réfrigérateur. Détailler des bandes d'environ 10cm de longueur et 1.5cm de largeur. Les cuire sur une plaque recouverte de silpain, 30 min à 145° puis 10min à 155 °, étant entendu que temps et température sont à moduler en fonction de votre four. Ces délicieux sablés fondants en bouche se conservent dans une boîte en fer à température ambiante.