



## SABLES POUR LES ENFANTS



**La pâte** : 100g de beurre pommade, 85g de sucre glace, 2g de fleur de sel, 1 œuf moyen, 250g de farine T55.

Dans la cuve du robot et au fouet plat crémer le beurre pommade, le sel et le sucre glace. Quand le mélange est bien lisse ajouter l'œuf légèrement battu et 1 grosse cs de farine. Une fois l'appareil bien homogène ajouter le reste de la farine tamisée. Ne pas travailler la pâte. Dès qu'elle s'amalgame former une boule à la main, l'étaler finement entre 2 feuilles guitare et la réserver quelques heures au réfrigérateur.

**La finition** : décoller la pâte de chaque côté des feuilles guitare et détailler les sablés à l'emporte-pièce. Les poser sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis silicone. Remettre au frais si possible avant de cuire 25/30 min environ à 155°/160°. Selon la taille de vos emporte-pièces vous pourrez réaliser environ une cinquantaine de petits sablés.

**Astuce** : Avec le reste de pâte vous pouvez faire un petit boudin le rouler dans le sucre complet et découper des sablés de 0,5 à 1cm d'épaisseur pour obtenir des sablés qui ressemblent aux sablés diamant.

