



SHORTBREAD



Pour environ 30/40 biscuits

180g de farine T55, 150g de beurre demi-sel, 1cc à café de fleur de sel, 55g de sucre glace. Crémier pendant 5min le beurre pommade à la feuille dans le bol du robot ou au fouet dans un saladier jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajouter petit à petit le sucre glace et battre encore 2min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine tamisée et battre à nouveau quelques instants pour avoir une pâte homogène. Étaler le pâton obtenu entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur d'1/2cm et bloquer au froid pendant 15min ou réserver au réfrigérateur une bonne heure. Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Découper dans la pâte des bâtonnets d'environ 2cm de large sur 7cm de long. Les poser sur la plaque de cuisson recouverte d'un tapis silpain ou à défaut de papier cuisson et à l'aide d'une pique en bois faire de petits trous réguliers à la surface. Enfourner environ 30 à 35 min en surveillant la coloration. Laisser tiédir puis égaliser éventuellement les bords avec un bon couteau pour que les biscuits soient réguliers. Ces sablés se conservent facilement 15 jours dans une boîte hermétique.