



Les sablés de Gros-Louis.



Les ingrédients



- 250 grammes de farine.
- 125 grammes de beurre.
- 125 grammes de sucre.
- 1 œuf frais.
- 1 pincée de sel.



Les ustensiles

- un saladier
- un fouet
- un rouleau
- une plaque à pâtisserie
- des emporte-pièces



Le déroulement

- 1- Mélanger l'œuf, le sucre et le sel avec un fouet.
- 2- Ajouter toute la farine d'un coup, puis malaxer et égrener avec ses mains.
- 3- Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir la pâte rapidement.
- 4- Etaler la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
- 5- Utiliser les emporte-pièces pour faire de jolies formes, puis placer les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6- Enfourner pendant 10 minutes à 180°C.

Bon appétit !

