



Les sablés de Pâques

Temps de préparation : 55 min - Temps de cuisson : 10 min

Difficulté : ★★☆☆



Ingrédients

- 125 g de beurre
- 75 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'eau froide

Ustensiles

- Une balance pour peser les ingrédients
- Un saladier
- Un fouet
- Une spatule
- Un verre doseur
- Du papier cuisson
- Des emporte-pièces
- Une toque
- Un tablier
- Une manique

Étapes

1. Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre glace et les jaunes à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Ajouter la farine et sabler le mélange entre vos mains. Ajouter l'eau et malaxer la pâte juste assez pour former une boule.
3. L'aplatir légèrement avec la paume de votre main et l'emballer dans du film étirable. Réserver au frais pendant 30 minutes.
4. Etaler la pâte sur une surface farinée, sur une épaisseur de 5 mm. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce.
5. Réserver au frais pendant 15 minutes.
6. Préchauffer le four Th.6 (180°). Faire cuire les sablés pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient blonds.

Télécharger la fiche en pdf ►