






Petits sablés facile



★★★★☆ 3/5 28 votes



par laetitia de quiévrain

 6 Personne(s)  20 min  10 min   9,33  Facile

INGRÉDIENTS

150 g de farine

125 g de sucre

125 g de beurre

1 œuf

farine pour la plaque

1 pincée de sel

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Avant de passer aux différentes étapes de la recette de vos petits sablés faciles, préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 2

Dans un grand bol, mélangez l'œuf avec le sucre et le sel, utilisez éventuellement un batteur électrique ou faites-le à la main à l'aide d'un fouet ou d'une simple fourchette.

ÉTAPE 3

Ajoutez ensuite toute la farine d'un coup, malaxez et égrenez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse qui vous garantira la réussite de vos petits sablés faciles.

ÉTAPE 4

Ajoutez le beurre par petits morceaux et pétrissez à la main rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante. Si c'est le cas, n'hésitez pas à la remettre au frigo quelques instants.

ÉTAPE 5

Étalez votre pâte à petits sablés faciles au rouleau sur une plaque que vous aurez préalablement farinée pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.

ÉTAPE 6

Puis, utilisez des emporte-pièces pour des découpes thématiques. Si vous ne disposez pas d'emporte-pièces, vous pouvez réaliser vos découpes manuellement avec la pointe d'un couteau.

ÉTAPE 7

Enfournez pendant 10 min jusqu'à ce que vos petits sablés prennent une agréable couleur dorée.

ÉTAPE 8

A la fin de la cuisson, placez aussitôt les sablés sur une grille froide et patientez pour les déguster tièdes ou, idéalement, froids.

ÉTAPE 9

Les sablés se conservent longtemps placés froids dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité.

© cuisineaz.com