

Recette des sablés :

Ingrédients : 1 œuf, 120 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 250 g de farine, 125 g de beurre



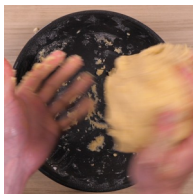
Mélanger les œufs et le sucre.



Avec les mains, mélanger la farine.



Couper le beurre en morceaux et l'ajouter.



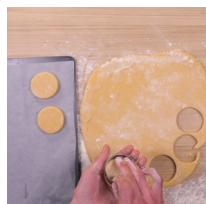
Mélanger la pâte a la main .  
Laisser la pâte reposer 15 minutes au frigo.  
Préchauffer le four à 180°C.



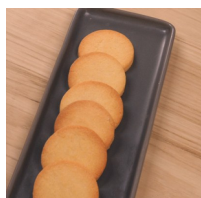
Mettre de la farine sur la table.



Étaler la pâte avec un rouleau.



Découper des ronds de pâte. Les mettre sur une plaque.



Faire cuire pendant 20 minutes.