

# SABLÉS










## Ingrédients :

			
1 œuf	125 g de sucre	125 g de beurre tendre	250 g de farine tamisée

## Ustensiles :

								
1 saladier	1 cuillère en bois	1 couteau	1 rouleau	1 verre doseur	Des emporte-pièces	Du papier cuisson	1 frigo	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Dans le saladier, mélange le sucre et l'œuf.
<b>2</b>		Ajoute la farine en mélangeant d'abord à la cuillère, puis en soulevant la pâte avec les doigts pour l'effriter.
<b>3</b>		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-le rapidement du bout des doigts. Puis pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
<b>4</b>		Laisse reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
<b>5</b>		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
<b>6</b>		Découpe les sablés à l'emporte-pièce et pose-les sur la plaque du four (recouverte de papier cuisson).
<b>7</b>		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.