



Sablés

175gr de sucre
250gr de beurre)
2 œufs entier
1sachet de sucre vanillé
500g de farine
1 sachet de levure

Préchauffe le four à 160 °C

Dans un saladier mélange 175 gr de sucre et 250 gr de beurre que tu auras préalablement laissé sorti du frigo afin qu'il soit mou tu peux le découper en lanières et tu mélanges à la main Puis tu ajoutes 2 œufs entiers puis 1sachet de sucre vanillé et après 500g de farine dans laquelle tu auras ajouté 1 sachet de levure.

Tu mélanges bien le tout et tu formes une boule que tu laisses reposer 2heures en couvrant le saladier avec un torchon.

Après tu étales la pâte par petite quantité tu découpes avec tes moules et à chaque fois tu reformes une boule pour la suite N'hésite pas lorsque tu étales la pâte à bien fariner la table pour faire les découpes.

Mettre au four sur papier de cuisson 10 minutes à 160 chaleur tournante.

Vérifie déjà à 8 minutes si 10 ce n'est pas assez tu laisses un peu plus longtemps.