

RECETTE DE PETITS SABLES POISSONS



INGREDIENTS

- 125 g de beurre / 125 g de sucre / 250 g de farine / 1 œuf / 1 pincée de sel ou sel fin
- Facultatif : pour le glaçage mélanger du sucre glace avec quelques gouttes d'eau

PREPARATION

1. ÉTAPE 1 :

Mélanger l'œuf, le sucre et le sel.

Ajouter ensuite toute la farine d'un coup, malaxer et égrener à la main.

2. ÉTAPE 2 :

Ajouter le beurre par petits morceaux et pétrir rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante. Réserver au frais emballé dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.

3. ÉTAPE 3 :

Etaler au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ. Découper des formes de poissons au couteau ou utiliser un emporte-pièce

4. ÉTAPE 4 :

Enfourner pendant 10 minutes (maximum pour un four à chaleur tournante) à 180°C ou Th.6 dans un four préchauffé.

5. ÉTAPE 5 :

Placer aussitôt les sablés sur une grille froide et patienter pour déguster tièdes et idéalement froids. Les sablés se conservent longtemps placés au sec dans une boîte en métal hermétique.

REGALEZ-VOUS !