

Sablés bretons

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre demi-sel
- 175 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 165°C (Th 5-6)

Etape 2
Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Etape 3
Ajouter la farine et la levure et mélanger.

Etape 4
Ajouter le beurre demi-sel mou, mélanger à nouveau.

Etape 5
Mettre la pâte sur un plateau entre deux feuilles de papier cuisson. Étaler au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte d'environ 1-2 cm de diamètre et laisser refroidir 30 min au réfrigérateur.

Etape 6
Une fois la pâte froide, former un boudin et couper des disques d'environ 1/2 cm de diamètre.

Etape 7
Disposer les sablés sur du papier cuisson sur une plaque à pâtisserie.

Etape 8
Cuire 15 à 20 min selon la taille des sablés.