



Ingrédients

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre cristal
- 1 œuf pour la pâte + un œuf pour dorer les sablés
- Un peu de lait

Les petits sablés

Préparation

- 1 Mélanger dans un saladier le sucre et l'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte blanchâtre homogène.
- 2 Ajouter la farine, mélanger avec les doigts pour obtenir un sable très fin.
- 3 Ajouter le beurre, mélanger et pétrir le tout jusqu'à former une boule de pâte.
- 4 Etaler la pâte, découper des ronds avec un verre.
- 5 Dorer les sablés au pinceau avec un mélange lait-jaune d'œuf.
- 6 Cuire à four moyen (5) environ 20 minutes.