

Sablés Bretons

Pour 25 sablés (attention, 30 mn de repos)

- **90 gr de beurre demi-sel**
- **90 gr de cassonade (sucre de canne)**
- **1 jaune d'oeuf**
- **125 gr de farine**

Travailler le beurre en pommade

Ajouter le sucre et battre au fouet électrique de manière progressive vite.

Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux (pas trop longtemps pour ne pas chauffer le beurre)

Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger au fouet juste ce qu'il faut pour l'incorporer.

Ajouter la farine et mélanger. On obtient un pâte sableuse qui peut sembler étrange mais c'est normal^^

Travailler ensuite avec vos paumes de main et formez une boule aplatie qu'on enveloppe ensuite dans du film alimentaire et qu'on met au frigo pour 30 min.

Sortir la pâte et l'abaisser à 5mm sur un plan de travail légèrement fariné.

On découpe des petits sablés de la forme que l'on souhaite.

Déposer les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 15 mn à 180°C.

Les biscuits doivent être légèrement colorés. Laisser refroidir.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !

<http://g0urmandiz.canalblog.com>