



Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

Sablés sympas

Les originaux du chef

Recette pour 40 sablés

- Dans le bol du Kitchen Aid, mettre le sel, la farine, le sucre glace, la levure, le beurre et les œufs
- Mélanger au crochet jusqu'à l'obtention d'une boule
- Ajouter les arômes souhaités et/ou les pépites de chocolat
- Bien travailler la pâte à la main *Elle ne doit pas être collante, si c'est le cas, rajoutez un peu de farine.*
- Former un rouleau de 5 cm de diamètre
- Laisser reposer au frigo pendant au moins 1/2 heure
- Mettre le four en chauffe à 180 °C
- Découper le rouleau en rondelles de 1 cm d'épaisseur
- Déposer ces rondelles sur du papier sulfurisé ou une plaque beurrée
- Enfourner pendant 18 min environ *Les sablés ne doivent pas être trop cuits sinon ils seront trop durs.*

Ingrédients :

- 10 g de sel fin
- 500 g de farine (T45)
- 250 g de sucre glace
- 1 sachet de levure (11 g)
- 200 g de beurre
- 2 oeufs
- (250 g de pépites de chocolat)

Temps de pause

- ~1/2 h

Cuisson

- ~18 min à 180°C

Variantes

- 1/2 fève de tonka
- vanille (1 c.c. vanille liquide)
- chocolat (2 c.s. chocolat en poudre)
- citron
- raisins secs marinés ou non dans du rhum
- marbré : chocolat / vanille