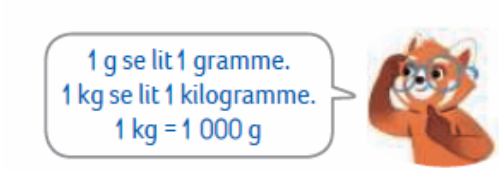
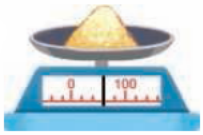
PETITS SABLES FACILES

Pour 6 personnes

Les ingrédients :
250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre en poudre
1 gramme de sel fin (ou une pincée)
un œuf.





Tu commences par bien te laver les mains avec un savon.

Tu prends une balance de ménage. Tu prends un saladier et tu le poses sur la balance. Demande à un adulte de « tarer » la balance, c'est à dire d'enlever le poids du saladier pour ne pas te tromper.

Si tu as un verre doseur, tu n'as pas besoin de peser. Tu mets les ingrédients dans le verre et tu regardes les graduations.

ÉTAPE 1 : Tu pèses progressivement tous les ingrédients un à un en les mettant dans le saladier.

ÉTAPE 2 : Casse l'œuf dans un autre saladier. Ajoute les 125 g de sucre, et mélange l'œuf, le sucre en poudre et le sel.

ÉTAPE 3 : Ajoute ensuite toute la farine (250 g) d'un coup et pétris à la main (avec des mains très propres).

ÉTAPE 4 : Ajoute le beurre par petits morceaux et pétris rapidement (attention, le beurre ne doit pas fondre). Mets la pâte au frais, emballée dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.

ÉTAPE 5 : Étale la pâte avec un rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 millimètres environ. Utilise des emporte-pièces pour faire les découpes ou laisse parler ton imagination pour découper des formes rigolotes. Tu peux ajouter des pépites de chocolat dessus. Pose les formes découpées sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.

ÉTAPE 6 : Préchauffe le four à 180°C (180 degrés Celsius, c'est à dire Thermostat 6). Attention de ne pas te bruler, fais-toi aider d'un adulte. Puis mets les sablés dans le four pendant 10 minutes maximum.

ÉTAPE 7 : Pose aussitôt les sablés sur une grille froide et patiente pour les manger tièdes ou froids. Tu peux partager ces sablés en famille…

Bon appétit !