

Petits sablés maison

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Pour cette quantité doubler les proportions

Ingrédients

120 g de farine
60 g de beurre salé
60 g de sucre semoule
20 g d'amande en poudre
2 jaunes d'œuf
1 toute petite pincée de sel de fleur de sel

Préparation des sablés

Coupez le beurre en dés dans un saladier laissez-le ramollir à température ambiante
Ajoutez le sucre et mélanger au batteur avec les crochets à pétrin le sucre et le beurre
Ajoutez les jaunes d'œufs et mélanger
Mélanger la farine, le sel, ajoutez le tout à la préparation et la l'aide d'une spatule en bois ou les crochets à pétrin bien mélanger tous les ingrédients
Former une boule aplatie, la mettre entre deux feuilles de papier cuisson
Si votre pâte est trop ramollie pour pouvoir la travailler remettez-là 10 minutes au réfrigérateur
Abaisser votre pâte dès qu'elle est faite entre les deux feuilles de papier cuisson sur environ 3 à 4 mm d'épaisseur et la mettre au réfrigérateur plusieurs heures. (L'idéal est de la préparer la veille)
20 minutes avant de sortir votre pâte du réfrigérateur Préchauffer le four à 180°
Enlever la feuille de papier cuisson du dessus
Détailler à l'aide de formes vos petits sablés, mettre à cuire sur une plaque avec sa feuille de papier cuisson environ 14 minutes

Vous pouvez préparer la pâte la veille et vous en servir comme fond de pâte pour une tarte ou pour des tartelettes.

J'ai utilisé le tampon « **Biscuits maison, coffret Collectif** » achetez à la FNAC.

Utiliser le tampon sur des cercles découpés à sa dimension, sur une pâte très froide et pas trop mince.
Il faut s'y prendre en plusieurs fois en remettant souvent la pâte au réfrigérateur pour éviter que le tampon reste collé à la pâte.