

## Sablés d'Alexandre

### Ingrédients

1 oeuf

125g sucre

250g farine

125g beurre extra

1 pincée de sel



Dans une terrine mettre: le sucre, l'oeuf, le sel

Travailler le mélange à la spatule jusqu'à qu'il soit mousseux et qu'il ait doublé de volume;

Tamiser la farine et ajouter-la d'un coup. Mélanger d'abord à la spatule et continuer à la main (sabler la pâte);

Verser ce sable sur la planche et mettre le beurre en petits morceaux au milieu. Pétrir

Former une boule, fariner légèrement et étaler au rouleau (1/2 cm d'épaisseur)

Allumer le four à 150

Découper des formes variées à l'emporte pièce

Poser à la spatule les gâteaux sur la tôle graissée

Ils sont cuits quand ils ont une belle couleur blond pâle ( cuisson 10 mn environ)

HMB créations - 1jour2mains.com