

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SABLES A LA VANILLE DE CHRISTOPHE FELDER

Pour une quarantaine de biscuits :

240g farine T.55 - 180g beurre doux pommade - 75g sucre glace - 1 blanc d'oeuf - 1 pincée de sel - 2 pincées de vanille en poudre -

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace, ajouter la vanille, le sel et le blanc d'oeuf (délicatement). Incorporer la farine. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (il m'en a fallu deux) dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée F8 des petits sablés

Laisser reposer 1h00.

Préchauffer le four à 210° (th.7). Enfourner et cuire 10 minutes. Refroidir sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr