

Sablés de Noel

42 sablés

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel



Servir: Avec un verre de lait au goûter.

- Mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Mettre le beurre à température ambiante avec ce mélange et sabler la pâte (à la fin le mélange doit avoir la consistance du «couscous»).
- Ajouter 4 jaunes d'œufs et faire une boule (travailler la pâte le moins si vous voulez des sablés moelleux).
- Mettre au frigo 1 h.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Après avoir étaler la pâte pas trop fine, former des avec des emporte-pièce et dorer au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.
- Faire cuire T180° pendant 10 mn

Conseils

Pour les conserver, mettez les au sec dans une boîte en fer.