

La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

Sablés normands



Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 125 grammes de beurre d'Isigny AOP (mou)
- 125 grammes de sucre en poudre
- 275 grammes de farine
- 1 œuf

1 Verse le sucre et le beurre mou dans un grand saladier. Malaxe à la main (profites-en pour une fois que tu as le droit d'y mettre les doigts mais n'oublie pas de remonter tes manches et de te laver les mains !).

2 Ajoute la farine et l'œuf. Travaille ta pâte sur la table en l'écrasant avec ta paume. Forme une grosse boule et laisse-la reposer au frais.

3 Étale la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une planche. Découpe des formes avec un pochoir et un couteau, un emporte-pièce ou un verre pour faire des ronds. Pose tes sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4 Mets les sablés au four, thermostat 6 (160 °C), pendant 10 minutes. Laisse-les refroidir puis déguste-les avec ta famille ou tes amis.

Astuce

Si tu en as envie, tartine tes sablés de confiture de lait, de gelée de cidre ou de miel normand.

