

# Fiche Recette : Sablés Maison (Format 1kg)

---

## Pourquoi faire ses sablés soi-même ?

- Économique : préparer 1kg de biscuits coûte nettement moins cher que l'achat en boutique spécialisée.
- Qualité : contrôle total sur les ingrédients (beurre de baratte, vanille naturelle, sans conservateurs).
- Personnalisation : possibilité d'ajouter des zestes d'agrumes, des pépites de chocolat ou des épices selon vos goûts.

## Ingrédients pour environ 1kg de pâte

- Farine de blé T55 : 500g
- Beurre doux pommade (température ambiante) : 250g
- Sucre glace : 150g
- Jaunes d'œufs : 2 gros (environ 40g)
- Sel fin : 1 pincée
- Extrait de vanille ou zestes de citron : 1 cuillère à café

## Matériel nécessaire

- Robot pâtissier avec feuille (ou un grand cul-de-poule)
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièces de votre choix
- Papier cuisson ou tapis en silicone
- Plaque de cuisson perforée

## Étapes de préparation

- Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et la vanille, puis mélangez brièvement.
- Incorporez la farine et le sel sans trop travailler la pâte pour garder le côté sablé.
- Formez une boule, filmez-la et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Préchauffez votre four à 170°C (chaleur tournante).
- Étalez la pâte sur 5mm d'épaisseur, détaillez les formes avec les emporte-pièces.

- Enfourez pour 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

### **Conseils de conservation**

- Laissez refroidir complètement les biscuits sur une grille avant de les manipuler.
- Conservez-les dans une boîte en métal hermétique à l'abri de l'humidité.
- Ils se conservent parfaitement pendant 2 semaines tout en gardant leur croquant.