

Recette des Sablés Maison : Format 1kg

Ingrédients nécessaires

- Farine de blé : 500g
- Beurre doux (température ambiante) : 250g
- Sucre en poudre : 200g
- Œufs entiers : 2 gros œufs
- Extrait de vanille : 1 cuillère à café
- Sel fin : 1 pincée

Matériel requis

- Grand saladier ou robot pâtissier
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièces de votre choix
- Papier cuisson ou tapis en silicone
- Plaque de cuisson

Étapes de préparation

- Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille, puis mélangez bien.
- Incorporez progressivement la farine et la pincée de sel jusqu'à former une boule de pâte homogène.
- Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 5mm.
- Découpez les formes à l'aide des emporte-pièces et disposez-les sur la plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourez pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Laissez refroidir complètement sur une grille avant de déguster.

Conseils de conservation

- Conservez vos sablés dans une boîte en métal hermétique pour préserver leur croquant.
- Ils se conservent idéalement pendant 2 semaines à température ambiante.
- Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou des zestes de citron pour varier les plaisirs.