

# Recette Inratable : 1kg de Sablés Maison

---

## Pourquoi faire ses sablés maison ?

- Une alternative économique et gourmande aux biscuits industriels
- Contrôle total sur la qualité des ingrédients (sans conservateurs ni additifs)
- Une activité simple, rapide et idéale à partager en famille
- Conservation longue durée dans une boîte hermétique

## Ingrédients pour environ 1kg de biscuits

- 500g de farine T55
- 250g de beurre doux à température ambiante
- 200g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel fin

## Matériel nécessaire

- Grand saladier ou robot pâtissier
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièces de formes variées
- Plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Grille de refroidissement

## Étapes de préparation

- Dans un saladier, travaillez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajoutez les œufs et la vanille, puis mélangez bien.
- Incorporez progressivement la farine et la pincée de sel jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
- Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 5mm.
- Découpez les biscuits à l'aide des emporte-pièces et disposez-les sur la plaque.
- Enfourez pendant 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

### **Conseils de conservation**

- Laissez refroidir totalement les sablés sur une grille avant de les ranger.
- Placez-les dans une boîte en métal hermétique pour préserver leur croquant.
- Consommez-les de préférence dans les 2 semaines suivant la cuisson.
- Astuce : vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou des zestes d'agrumes pour varier les plaisirs.