



## **SABLES AUX AMANDES TOUT SIMPLEMENT**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 10 à 15 mn**

### **Pour une vingtaine de sablés:**

250 g de farine  
140 g de beurre mou  
125 g de sucre en poudre  
125 g de poudre d'amandes  
1 œuf moyen

Au robot ou du bout des doigts, travailler rapidement la pâte en ajoutant l'œuf en dernier. Former une boule ou un boudin avec le sable grossier obtenu.

Préchauffer le four à 180°.

Réfrigérer pendant une heure puis abaisser la pâte à 3-4 mm d'épaisseur et couper les sablés à l'emporte-pièce. Si la pâte est en boudin, faire des rondelles de la même épaisseur.

Enfourner pour 10 à 15 mn, seuls les bords et le dessous doivent être blonds.