

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Sablés Bretons ~~



125 grs de farine
175 grs de beurre demi sel
90 grs de sucre glace
2 jaunes d'œufs (40 grs)
80 grs de poudre d'amande
1 pincée de fleur de sel (2 grs)
(1 seul gramme suffit pour ma part)

Dans la cuve du robot, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade très mou (presque fondu)

Battez à vitesse moyenne, à l'aide du fouet
Quand le mélange est homogène, ajoutez les jaunes d'œufs puis la farine et tout à la fin la fleur de sel, fouettez alors quelques secondes vitesse élevée
Versez la pâte aux trois quarts de la hauteur des moules

Cuisson 15/20 minutes à four 170° en couvrant les moules d'une plaque pour empêcher les sablés de lever
