

SABLÉS AU GRUYÈRE



3 verres de farine

1 œuf

2 cuillerées à soupe de lait

100 g de beurre

100 g de gruyère

sel



1 cuillère 1 couteau 1 saladier 1 rouleau à pâtisserie

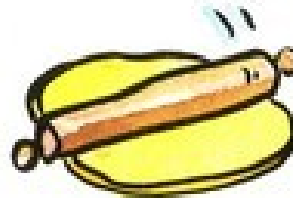
1 plaque métallique



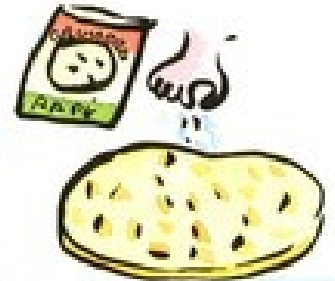
1 Mélange la farine, le beurre, l'œuf, le lait, une pincée de sel.



2 Fais une boule.



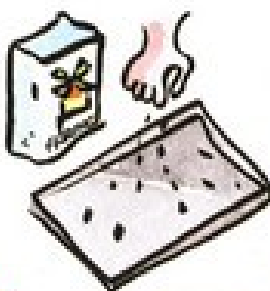
3 Étale la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



4 Saupoudre de gruyère.



5 Appuie légèrement à la main.



6 Saupoudre la plaque de farine.



7 Coupe des triangles dans la pâte.



8 Range-les sur la plaque.



9 Fais cuire 10 à 15 min à four moyen (th. 5/6).

SABLÉS AU GRUYÈRE



3 verres
de farine

1 œuf

2 cuillerées
à soupe
de lait

100 g
de beurre

100 g de
gruyère

sel



1 cuillère 1 couteau 1 saladier 1 rouleau à pâtisserie

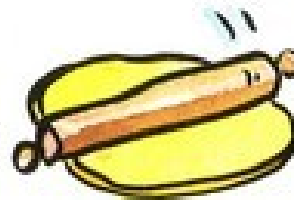
1 plaque métallique



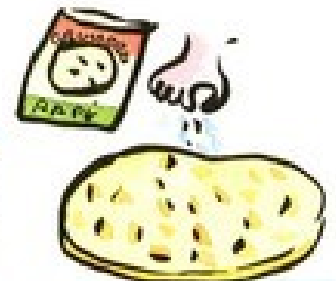
1 Mélange la farine, le beurre, l'œuf, le lait, une pincée de sel.



2 Fais une boule.



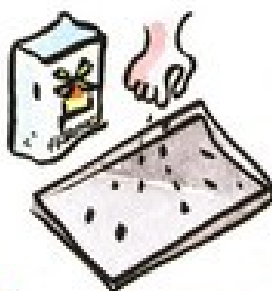
3 Étale la pâte avec un rouleau à pâtisserie.



4 Saupoudre de gruyère.



5 Appuie légèrement à la main.



6 Saupoudre la plaque de farine.



7 Coupe des triangles dans la pâte.



8 Range-les sur la plaque.



9 Fais cuire 10 à 15 min à four moyen (th. 5/6).