

Les sablés

Ingrédients (pour 40 sablés)

- 2 verres de sucre
- 2 œufs
- 5 verres de farine
- 250 g de beurre
- 1 pincée de sel

Recette

- Dans un saladier, casser les œufs ;
- ajouter le sucre et la farine ;
- effriter la pâte ;
- ajouter le beurre par petits morceaux ;
- pétrir et rouler en boule ;
- étaler la pâte sur une feuille d'aluminium ;
- découper les sablés avec des emporte-pièces ;
- faire cuire au four, sur le papier aluminium, 15 minutes, thermostat 5.

