



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



## SABLES A LA VANILLE



### LES INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

### LA PREPARATION

1. Sur le plan de travail rassembler la farine pour former un puits
2. Incorporer le sel puis le beurre ramolli puis malaxer pour obtenir une pâte homogène
3. Sabler cette pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable fin
4. Faire un puits de ce mélange ajouter le sucre, mélanger puis ajouter l'œuf et mélanger l'ensemble en une pâte souple
5. La mettre en boule, la fariner et l'étaler au rouleau
6. Découper en rond, en carrés ou avec des formes décoratives
7. Disposer ces sablés sur la plaque du four beurrée et enfourner pour 10 mn pas plus à 170 ou 180 degrés mais à surveiller afin qu'ils dorent doucement