



Sablés Bretons (Source <http://cakesinthecity.blogspot.com/>)



Temps de préparation: 15mn

Temps de repos: 20mn

Temps de cuisson: 2*15mn

Ingrédients pour 40 à 50 sablés:

- 200 g de beurre mou demi-sel (et surtout pas fondu)
- 120 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 370 g de farine
- + 1 jaune d'œuf détendu avec 1 c à c d'eau pour dorer les biscuits

Préparation:

1. A l'aide d'un batteur électrique équipé des crochets, mélanger le beurre, les 3 jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la farine puis battre de nouveau. Vous devez obtenir une pâte sablée très souple que vous réserverez au réfrigérateur pendant 20 minutes.
2. Préchauffer le four à 160°C.
3. Abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur et découper les sablés à l'aide d'un petit emporte-pièce cannelé de 4 cm de diamètre. Piquer la pâte avec un petit couteau pointu sur l'envers du biscuit.
4. Déposer les sablés (à l'endroit cette fois) sur une feuille de papier sulfurisé et les dorer au jaune d'œuf une première fois. Patienter 5 minutes avant de les dorer de nouveau. Faire une jolie déco avec les dents d'une fourchette et enfourner pendant 12 minutes à chaleur ventilée, 15 minutes sinon. Le bord des biscuits doit à peine dorer.