

Butterbredele



Pour environ 50 sablés

Préparation : 15 minutes

Repos : 2 heures (minimum)

Cuisson : 8 à 10 minutes

- 250 g de farine (T55)
- 1 c à café rase de sel
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 4 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 1 œuf (dorure)

Préparez la pâte sablée de préférence la veille pour le lendemain.

Mélangez la farine avec le sel.

Placez le beurre mou et le sucre. Mélangez avec la feuille du robot, un batteur ou avec un fouet.

Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez avec la feuille du robot, le batteur ou le fouet.

Incorporez progressivement la farine et mélangez toujours avec la feuille du robot à petite vitesse et pas trop longtemps pour éviter que la pâte devienne élastique. *Si vous n'utilisez pas de robot, optez pour la spatule ou les mains quand le mélange devient trop difficile à travailler.*

Vous devez obtenir une pâte homogène.

Filmez la pâte et conservez au réfrigérateur minimum 2 heures. *L'idéal étant de la préparer la veille ou le matin pour l'après-midi.*

Préchauffez le four à 180° C (mode sole/voûte).

Farinez le plan de travail. Étalez votre pâte sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Découpez des formes avec un emporte-pièce.

Placez les découpes de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. *Si vous avez des plaques anti-adhérentes, pas besoin de papier sulfurisé.*

Badigeonnez la surface d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Glissez au four pour 8 à 10 minutes. Les sablés doivent être encore un peu mous à la sortie du four, ils vont durcir en refroidissant.

Laissez refroidir sur une grille. Conservez les sablés dans une boîte métallique pour conserver leur croquant.

Les butterbredele se conservent très bien 1 mois voire plus.