**Sablés bretons**  
  
Pour 12 à 18 sablés selon la taille des moules :  
 *- 125 g de beurre demi-sel  
- 100 g de sucre  
- 155 g de farine  
- 8 g de levure chimique  
- 50 g de jaunes d'oeuf*s

Sabler le beurre avec le sucre, la farine, et la levure (à la main ou avec la feuille du robot). Ajouter les jaunes.   
  
Etaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm.

Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découper la pâte à l’aide des cercles de cuisson -ou des carrés, des rectangles selon l’humeur pour un look différent – puis les cuire dans ces emporte-pièces non beurrés 20 minutes à 170°C.

Vous pouvez également préparer la pâte à l'avance et la congeler pour une utilisation ultérieure.

[](http://storage.canalblog.com/68/08/479194/53139986.jpg)