**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.

