



Sablés maison

Beurre 180g

Sucre 250g

Farine 360g

2 œufs

Arôme (citron, chocolat, etc)

Faire ramollir le beurre et le mélanger avec le sucre en fouettant vigoureusement jusqu'à blanchiment. Ajouter les œufs, l'arôme, puis la farine petit à petit et bien mélanger pour former une pâte épaisse que l'on peut malaxer à la main (éventuellement ajouter un peu de farine). Mettre une demi-heure au réfrigérateur.

Sortir la pâte et l'étaler au rouleau sur 4 à 5 mm d'épaisseur. Couper les biscuits à l'aide d'un emporte pièce (ou pour des biscuits ronds on peut faire la forme avec un verre)