

Biscuits sablés au pistolet



Pour environ 40 sablés:

- 300 g de farine
- 180 g de beurre
- 70 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 cs de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 170° (chaleur tournante pour moi, en chaleur normale, 180-190°).

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter alors l'oeuf, le sucre vanillé, le sel et la farine, petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit souple mais non collante.

Garnir le pistolet avec la pâte et former les sablés sur la plaque du four (tapissé de papier sulfurisé si elle n'est anti-adhésive).

Enfourner et laisser cuire environ 15 min (seulement 12 min en ce qui me concerne, mais surveillez bien!).

Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte métallique.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>