

### LE SABLE-SABLE



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn environ**

#### Pour 24 sablés environ:

140 g de farine

60 g de sucre glace

40 g de poudre d'amandes

140 g de beurre mou

3 jaunes d'œufs durs passés au tamis

Un peu de fleur de sel

2 g de levure chimique

Faire cuire les œufs durs. Les écaler et récupérer les jaunes. Les passer au tamis.

Préchauffer le four à 180°.

A la main ou au robot, en travaillant très rapidement, mélanger tous les ingrédients sauf la fleur de sel. Former un pâton et le mettre au réfrigérateur pendant 30 mn environ. Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm environ. Découper à l'emporte-pièce, poser délicatement en les écartant un peu les uns des autres sur une plaque couverte d'un silpat, saupoudrer avec la fleur de sel et mettre à cuire une dizaine de minutes.

Les sablés doivent rester très clairs. Les laisser refroidir complètement avant de les enlever de la plaque.