

Sablés à l'anis



Pour 28 sablés (en gros une vingtaine, tout dépend de l'emporte-pièce utilisé!):

- 150 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 125 g de beurre mou
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cc d'anis en grains
- 2 cc de pastis
- 1/2 cc de cannelle

La pâte peut se préparer au robot: dans ce cas, rien de plus facile, on met tous les ingrédients dans le bol et on mixe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Sinon à la main: fouetter d'abord l'oeuf avec le sucre, le pastis, la cannelle et les graines d'anis.

Incorporer la farine et le sel, puis le beurre en pommade. travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.

Laisser reposer au frais une demie-heure.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découper les sablés à l'emporte-pièce. Les déposer sur le plaque du four (tapissée de papier sulfurisé si elle n'est pas anti-adhésive).

Cuire 25 min (en surveillant bien la cuisson, selon les fours, le temps de cuisson peut être réduit).

