

Sablé Breton au beurre salé

Recette pour 12 Tapas

Description

Sablé ou biscuit Breton, ce conserve très bien dans le temps.

L'astuce du chef

Technique plus simple, qui demande moins de temps dans sa réalisation.

Ingrédients

Sablé Breton

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Unité(s) Oeuf
- 120 Gr Sucre
- 8 Gr Poudre à pâte
- 115 Gr Beurre demi-sel
- 150 Gr Farine

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Sablé Breton

À l'aide d'un mélangeur, faites mousser les jaunes d'œufs et le sucre quelques minutes. Ajoutez les ingrédients secs tamisés en pliant avec une spatule. Finissez en incorporant délicatement le beurre fondu. Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, réservez-la au frigo.

Prenez les cercles, placez-les sur une plaque à four munie d'un papier cuisson. Remplissez les cercles à moitié, puis placez la plaque dans le four.

Le temps de cuisson est d'environ 15-20 minutes, assurez-vous d'une belle coloration du biscuit.

Enlevez le cercle dès sa sortie du four, patientez 5 minutes, puis coupez-les en deux dans leur milieu.

Bon appétit!