

# Sablé Breton |

**Recette pour 4**

## **Description**

Biscuit de la famille des sablés

## **L'astuce du chef**

## **Ingrédients**

### Sablé Breton

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

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 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!**