

SABLÉS NANTAIS



Matériel

Rouleau à pâtisserie

Emporte-pièce rond (de préférence)

Pinceau

Maryse (spatule)

Tamis

Fourchette

Plaque de cuisson

Ingrédients

125gr de beurre

125gr de sucre glace

2gr de sel

50gr d'œuf (1 œuf)

1 gousse de vanille

250gr de farine

5gr de levure chimique (fermento quimico em pó)

Dorure

30gr d'œuf

5gr de café soluble (si vous n'en avez pas remplacer par une capsule)

Préparation.

Dans un saladier, placez le beurre et le sucre glace. Mélangez à l'aide d'une maryse.

Faites fondre le sel dans l'œuf puis ajoutez la vanille, préalablement fendue en deux et grattée.

Ajoutez l'œuf progressivement au mélange beurre-sucre glace pour obtenir une émulsion.

Ajoutez la farine (tamisée) avec la levure chimique.

Sur la plan de travail, faites un frassage avec la paume de la main.

Filmez et stockez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Abaissez la pâte sablée à +/-4mm d'épaisseur.

Découpez des disques à l'emporte-pièce.

Sur une plaque beurrée, disposez-les bien espacés afin que la chaleur se répartisse.

Avec un pinceau, dorez les pièces et tracez-y des croisillons à l'aide d'une fourchette.

Enfournez à 180°C, +/- 15min.