

SABLES BRETONS FACON CHRISTOPHE ADAM

20 biscuits

- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre mou (pour ma part j'ai opté pour du beurre demi-sel et j'ai enlevé les 2 g de sel)
- 190 g de farine
- 2 g de sel
- 10 g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (rajout personnel)

Faites blanchir au robot les jaunes et le sucre.

Ajoutez ensuite le beurre mou et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Ajoutez la farine tamisée, l'extrait de vanille et le sel si vous avez choisi du beurre doux, et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais pendant 2 heures. Il est important de respecter ce temps de repos car la pâte contient beaucoup de beurre et sera donc difficile voire impossible à travailler si elle est trop chaude.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Étalez la pâte sur votre plan de travail. Quand vous obtenez une pâte de 5 mm d'épaisseur découpez des cercles de la taille que vous souhaitez à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un cercle à tarte) et déposez chaque biscuit sur une plaque de papier cuisson. N'enlevez pas l'emporte-pièce pour la cuisson!

Faites cuire pendant 15 minutes environ, avec mon four 10 ont suffi.

PATISSERIE.NEWS