

Sablés au comté (pour 30 sablés environ)



Ingrédients

100 g de beurre demi-sel (à température ambiante)
150 g de comté râpé 150 g de farine
Poivre noir (facultatif)

Ustensiles

1 rouleau lisse - 1 mini rouleau gravé - 1 emporte-pièce ou verre Ø 45-55 mm

Préparation

Temps Total : 25 min (Préparation 10 mn & Cuisson 15 mn)

- 1 Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en dés, le comté, le poivre.
- 2 Malaxez à la main et pétrissez la pâte jusqu'à obtention d'une boule.
- 3 Couvrez et laissez reposer 30 minutes au frais.
- 4 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
- 5 Fariner généreusement votre plan de travail
- 6 Étalez la pâte à l'aide du rouleau lisse, sur une épaisseur de 4 à 5 mm
- 7 A l'aide du mini-rouleau gravé, appuyez fermement et roulez lentement pour obtenir le meilleur résultat
- 8 Découpez des formes avec un emporte-pièce ou simplement avec un verre retourné
- 9 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.
- 10 Laissez refroidir sur une grille avant de les entreposer dans une boîte hermétique afin qu'ils restent croustillants.

Sablés - Cookies (pour 30 sablés environ)



Ingrédients

120 g de beurre (à température ambiante)	80 gr de sucre glace
1 œuf	250 gr de farine
1 cuillerée à café d'extrait de vanille	1 pincée de sel

Ustensiles

1 rouleau lisse - 1 mini rouleau gravé - 1 emporte-pièce ou verre Ø 45-55 mm

Préparation

Temps Total : 25 min (Préparation 17 mn & Cuisson 8 mn)

- 1 Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7)
- 2 Dans un grand bol, mélangez le beurre ramolli avec le sucre
- 3 Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille puis battez le tout.
- 4 Ajoutez petit à petit au mélange la farine tamisée et le sel puis formez une boule
- 5 Fariner généreusement votre plan de travail
- 6 Étalez la pâte à l'aide du rouleau lisse, sur une épaisseur de 4 à 5 mm
- 7 A l'aide du mini-rouleau gravé, appuyez fermement et roulez lentement pour obtenir le meilleur résultat
- 8 Découpez des formes avec un emporte-pièce ou simplement avec un verre retourné
- 9 Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 8 minutes.
- 10 Laissez refroidir sur une grille avant de les entreposer dans une boîte hermétique afin qu'ils restent croustillants.