

LES SABLES BRETONS DE MICHEL B

500G DE FARINE
250 G DE BEURRE
5 G DE SEL (j utilise de la fleur de sel en général)
20 G DE LEVURE CHIMIQUE
5 JAUNES D OEUF
200 G DE SUCRE
2 GOUSSES DE VANILLE

MELANGER LA FARINE LA LEVURE ET LE BEURRE A LA MAIN OU A L AIDE D UN ROBOT DE CUISINE (sablage)
EMULSIONNER A PART LES JAUNES D OEUFS LE SUCRE ET LES GRAINES DES GOUSSES DE VANILLE FENDUE EN DEUX
INCORPORER L EMULSION AU SABLAGE MELANGER JUSQUA CE QUE LA PATE SOIT HOMOGENE (pas trop longtemps afin de ne pas la rendre élastique)
ENVELOPPER CETTE PATE DANS DU FILM TRANSPARENT ET METTRE AU REFRIGERATEUR AU MOINS 2 H AVANT UTILISATION
ETALER EN ABAISSE DE 2 A 5 MM D EPAISSEUR DECOUPER A L EMPORTE PIECE
FAIRE CUIRE A 150° C EN SURVEILLANT LA COLORATION

BONNE DEGUSTATION