



SABLES A LA VANILLE

INGREDIENTS :

300g de farine
140g de sucre
100g de beurre
1 oeuf
10cl de lait
2 cuillères à café de vanille en poudre
1 sachet de sucre vanillé
Décoration (facultatif): un peu de lait et de sucre vanillé



RECETTE :

- Dans une casserole, porter le lait à ébullition puis y faire infuser 2 cuillères à soupe de vanille en poudre pendant quelques minutes hors du feu.
- Mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre fondu puis l'œuf battu et enfin le lait vanillé. Pétrir jusqu'à la formation d'une boule. Entourer la boule de film transparent et la laisser reposer au moins 1 heure au frais.
- Sortir la pâte du réfrigérateur 10mn avant de la travailler. Préchauffer le four à 180°. Sur une planche en bois farinée, abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 3mm d'épaisseur.
- A l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes dans la pâte. Déposer les formes découpées sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.
- A l'aide d'un pinceau badigeonner les sablés d'un peu de lait. Saupoudrer ensuite de sucre vanillé.
- Enfourner les sablés pendant 10-12mn à 180°. Les sortir dès qu'ils commencent à être dorés. Laisser les sablés refroidir sur une grille.

