



Sablés bretons à la Fleur de Sel

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 310 g de beurre mou
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 5 g de Fleur de Sel La Baleine

1. La veille, réunissez dans un saladier, le beurre, la farine, la levure chimique, le sucre vanillé et la Fleur de Sel La Baleine.
2. Travaillez du bout des doigts en émiettant le mélange jusqu'à obtenir une pâte sableuse et légère.
3. Fouettez, à l'aide d'un batteur à main, les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe. Il doit monter légèrement.
4. Mélangez soigneusement les jaunes d'œufs battus avec la pâte à l'aide d'une spatule. La pâte peut vous sembler un peu souple, mais elle va durcir au frais.
5. Gardez-la toute la nuit au réfrigérateur, enveloppée d'un film alimentaire.

6. Le jour même, étalez la pâte au rouleau (1 cm d'épaisseur environ).
7. Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6).
8. Beurrez une plaque à pâtisserie.
9. A l'aide d'un verre à whisky, découpez la pâte en disques que vous déposez sur la plaque.
10. Faites cuire 15 minutes au four. Laissez refroidir avant de déguster.