



La recette des sablés poitevin au beurre salé de Charentes-Poitou

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 œufs + 1 jaune
- 190 g de sucre cristal
- 90 g de Beurre Charentes-Poitou AOP demi-sel
- 190 g de farine
- 4 g de poudre à lever
- 1 trait de vanille liquide ou une pointe de couteau de gousse
- Fleur de sel

1. Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Incorporer le beurre pommade, puis la levure, puis la farine.
3. Une pincée de fleur de sel.
4. Former des escargots de 5 mm d'épaisseur en partant de la paroi de l'emporte-pièce pour finir par le centre.
5. Enfourner pour 15 minutes à 180°C thermostat 6-7.
6. Démouler à chaud.
7. Garnir avec une compotée de Reinette-Clochard ou autres fruits de saison.