Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**
- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.
2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.
3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).
7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt !

    Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer.
    Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !