

# LES PETITS SABLÉS

## RONDS ET BONS

pour 30 petits gourmands

1. TAMISEZ LA FARINE  
et ajoutez-y le  
sucre et le sel.



2. AJOUTEZ LE  
BEURRE POMMADE  
et sablez entre vos mains.



3. AJOUTEZ L'ŒUF  
et mélangez toujours  
avec vos douces mains.



4. ÉTALEZ LA PÂTE avec  
votre rouleau à pâtisserie  
supersonique sur 5 mm  
d'épaisseur, ni + ni -.



5. DÉCOUPEZ avec  
un chouette emporte-  
pièce les formes de  
vos petits sablés !



6. FAITES CUIRE  
à 160°C pendant 10 min.



Attention,  
très TRÈS bon.

Vous pouvez rajouter  
des gouttelettes de  
chocolat. ULTRA  
gourmand!



Marina n'en revient pas !

C'est notre recette !

C'est notre recette !