

SABLÉS à LA VANILLE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 25

Ingrédients:

- 1 Gousse de vanille
- 150g Beurre mou
- 100g Sucre
- 250g Farine de blé
- 1 pincée Fleur de sel
- 2 Jaunes d'œufs

Préparation:

- Placer les graines de la gousse de vanille avec 150g de beurre et 100g de sucre dans le bol, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.

- Ajouter 250g de farine, 1 pincée de fleur de sel et 2 jaunes d'œufs, puis mélanger de nouveau 35 sec/vitesse 5.

- Former 2 boudins de pâte de 4 cm de diamètre environ, puis les envelopper dans du film alimentaire et les placer au congélateur pour 30 min ou au frigo deux heures.

- Préchauffer le four à 180 °C.

Sortir les boudins et les rouler dans une assiette remplie de sucre cristal. Les découper en palets de 1 cm d'épaisseur environ et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur pour 15 min.