# PETITS SABLES

---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 tarte

- 250 g de farine - 125 g de beurre - 100 g de sucre en poudre - 1 oeuf - 1 ½ c.c. d'extrait de vanille liquide - 1 c.c. de levure chimique

---

1. Placez tous les ingrédients dans la cuve et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU.

2. Formez une boule avec la pâte, placez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

3. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Une fois reposée, étalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface farinée, jusqu'à obtenir une pâte de 0,5 cm d'épaisseur. Avec des emporte-pièces, découpez les sablés puis déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

4. Enfournez pour 10 à 15 minutes. Vos sablés sont cuits quand ils prennent une belle coloration dorée.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)