**RECETTE – SABLES (pour 30 petits gâteaux environ)**

**Ingrédients**

* 150 g de farine
* 125 g de sucre
* 125 g de beurre
* 1 œuf
* farine pour la plaque
* 1 pincée de sel

**Préparation**

**1**

Préchauffez le four th.6 (180°C).

**2**

Mélangez l’œuf avec le sucre et le sel, utilisez éventuellement un [batteur](http://www.objetmania.com/batteur.html) électrique.

**3**

Ajoutez ensuite toute la farine d'un coup, malaxez et égrenez à la main.

**4**

Ajoutez le [beurre](http://www.amazon.fr/beurre.html) par petits morceaux et pétrissez à la main rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante. Si c'est le cas, n'hésitez pas à la remettre au frigo.

**5**

Étalez au rouleau sur une plaque farinée pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.

**6**

Puis, utilisez des emporte-pièces pour des découpes thématiques.

**7**

Enfournez pendant 10 min.

**8**

Placez aussitôt les sablés sur une grille froide et patientez pour les déguster tièdes ou, idéalement, froids.

**9**

Les sablés se conservent longtemps placés froids dans une boîte hermétique.

Lorsque les sablés sont bien froids, on peut passer à la décoration !