

# Sablés au beurre faciles

Recette notée 3.8/5 - proposée par [Fabien](#) Végétarien Sans gluten



Sablés

12

Très facile

Bon marché

## Ingrédients

- 50 g de farine
- 50 g de farine de sarrasin
- 60 g de beurre
- 30 g de sucre
- 1 grosse pincée de Sel

## Préparation

**TEMPS TOTAL : 30 MIN**



10 min

**Cuisson : 20 min**

- 1** Faire fondre le beurre. Mettre tous les autres ingrédients dans un saladier. Ajouter le beurre.
- 2** Mélanger vigoureusement avec une spatule en bois.
- 3** [NDChef : rajouter une cuillère à soupe d'eau pour lier, si nécessaire]
- 4** Un fois la pâte formée, l'étaler sommairement sur 1/2 cm d'épaisseur et découper en disques (à l'aide par exemple d'un coquetier renversé) de 5cm de diamètre.
- 5** Faire cuire 10 à 15 mn à 200°C sur du papier sulfurisé. Les sablés doivent avoir pris une couleur blonde.
- 6** Laisser refroidir avant de servir.

## Note de l'auteur

A tenter : remplacer une partie de la farine par de la poudre d'amande. [NDChef : bvous pouvez également rajouter à la pâte une cuillère à café d'essence d'amande amère]

## J'ajoute mon grain de sel