

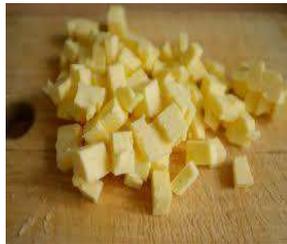


## BISCUITS SABLÉS

20 pièces

Apprendre en s'amusant  
pendant le confinement

Ingrédients			MATERIEL		
Farine	Gramme	250	7 bols pour peser les ingrédients		
Beurre	Gramme	125	1 planche à découper		
Sucre roux	Gramme	125	1 couteau		
Œufs (entier)	Pièce	1	1 saladier (appelé cul de poule)		
Oeufs (jaune)	Pièce 1		1 spatule en plastique ou en bois		
Sel	Pincée	1	1 tamis		
<b>Arômes au choix :</b>			1 fouet		
Cannelle	Cuillère à café	1	1 rouleau à pâtisserie		
Zestes de citrons ou oranges	Pièces(fruit)	1	1 plaque de four + 1 feuille de papier four		
Gingembre rapé	Gramme	1	1 pinceau + 1 bol		
			Des découpoirs ou un verre		



Préparer toutes les pesées dans les 7 bols

Sur une planche à découper, tailler le beurre en cubes à l'aide d'un couteau.

Dans le saladier, avec la spatule en plastique, faire un beurre pommade =



= Ecraser le beurre pour le rendre la texture comme un pommade.

Rajouter le sucre, blanchir =



= le mélange beurre et sucre blanc blanchit la préparation.

Rajouter l'œuf entier uniquement. Mélanger.

Garder le 2<sup>o</sup> œuf pour la dorure.

Ajouter l'arôme de votre choix. Mélanger.



= les explications des mots techniques soulignés.





Au dessus du saladier, tamiser la farine =



= filtrer la farine à l'aide d'un tamis

Mélanger au fouet ou à la maryse. Faire une boule.

Laisser reposer au frigo 15 minutes.

Préchauffer le four à 150°C.

Mélanger au fouet ou à la maryse. Faire une boule.

Laisser reposer au frigo 15 minutes.

Préchauffer le four à 150°C.

Sur le plan de travail, fleurer avec un peu de farine =



= jeter de la farine sur le plan de travail.

Avec le rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte =



= étaler la pâte.

Découper la pâte avec les emportes pièces ou un verre.

Sur une plaque de four, disposer une feuille de papier sulfurisé.

Disposer les sablés sur la plaque.

Clarifier l'œuf =



= séparer le blanc du jaune.

Dorer les sablés avec le jaune d'œuf à l'aide du pinceau.



Mettre au four pendant 20 min à 180°C.

Laisser refroidir.

Bon appétit zot tout !!