



## Sablés au blé noir la p'tite bretonne

**Cuisson** : Entre 15 et 20mn

**Ingrédients** : 400g de farine de blé noir, 4g de sel de Guérande, 240g de sucre glace, 140g de beurre, 2 œufs + 1 œuf pour dorer.

### Préparation :

- Au batteur ou à la main si vous en avez pas, mélangez la farine, le sel et le sucre.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux, et malaxez jusqu'à ce que la texture soit une poudre épaisse.
- Incorporez les œufs et mélangez.
- Placez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frais 1h à 2h.
- Farinez le plan de travail et étaler la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 1cm.
- Munissez-vous d'emportes pièces afin de déterminer la forme de vos sablés.
- Enfin placez avec des espaces les sablés sur un papier sulfurisé.
- Enfournez à 170° (th6) et laissez-les cuire environ 15mn.
- Lorsque qu'ils donnent l'impression d'être mi-cuit les retirer du four, sinon vos sablés risquent d'être trop cuit et trop sec.

**Astuce** : Si vous le souhaitez vous pouvez les décorez en les piquants avec une fourchettes, des vermicelles en sucre...

**Bonne dégustation !**

Recette de **Wendy** site : [laptitebretonne.fr](http://laptitebretonne.fr) 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.