

## Sablé Breton ( 8)

80 g de beurre **1/2 sel**  
80 g de sucre  
40 g de jaunes d'oeufs (+/- 2 jaunes d'oeufs calibre gros)  
115 g de farine **type 45**  
4 g de levure

---



### **Préchauffer le four à 180°**

Travailler le beurre jusqu'à obtention d'une **pommade** (*consistance crémeuse*).

Incorporer le sucre et fouetter longuement et vigoureusement.

Ajouter les jaunes d'œufs.

Tamiser la levure chimique et la farine.

Pétrir rapidement.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé

bien **uniformément et d'égale épaisseur**.

**Cuire 15/20 min** : *surveiller la coloration qui doit rester blonde doré foncé*.

Retirer du four et **détailler avec un cercle rond**. Laisser entièrement refroidir avant de retirer les excédents de pâte et de réserver à t° ambiante sur une grille.