

Biscuitsdes gourmand(e)s

Ingrédients :

1 œuf entier
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
1 pincée de sel

200 g de farine
5 cuillères à soupe de fécule (ex: Maïzena)

120 g de beurre, ramolli mais pas fondu (on peut aussi utiliser du beurre salé)

Arômes (facultatif): cannelle, gingembre moulu, thé, zeste de citron

Allez zou c'est parti

Dans une terrine travailler le sucre avec le sucre vanillé, le sel et l'œuf.
Mélanger jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Ajouter la farine et la maïzena en une seule fois, puis en mélangeant du bout des doigts incorporer le beurre ramolli coupé en petits dés.

La pâte obtenue sera homogène et ne colle plus aux doigts.

Etaler la pate au rouleau (épaisseur environ ½ cm),
Découper de petites formes avec un emporte pièce, un verre

Faire cuire environ 10 minutes au four à thermostat 5...la durée dépend du four.
Surveiller la cuisson jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés, sinon ils seront trop durs.

Ces petits sablés se conservent facilement plusieurs jours dans une boite hermétique si l'on résiste à la tentation.

Remarque

Il est possible d'aromatiser ces petits gâteaux au thé.

Il faut alors ajouter au mélange œuf+sucre battu le contenu (sec) d'1 sachet ou 2 de votre thé préféré, laisser infuser 1/2h..1h.. battre à nouveau le mélange avant d'ajouter la farine etc ...

Avec thermomix

Mettre les matières sèches en premier dans le bol puis ajouter l'œuf, le beurre mou coupé en morceaux.

Faire tourner le thermomix 30 secondes /vitesse 4 ouvrir bol rassembler un peu le pâte et remettre 30 secondes vitesse 4.

La pâte obtenue sera homogène et ne colle plus aux doigts.

Etaler la pate au rouleau (épaisseur environ ½ cm),
Découper de petites formes avec un emporte pièce, un verre

Faire cuire environ 10 minutes au four à thermostat 5...la durée dépend du four.
Surveiller la cuisson jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés, sinon ils seront trop durs.