

## Sablés de Noël

### Ingrédients :

- 300 g de farine
- 100 g de sucre fin
- 150 g de beurre
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

### Recette :

- Disposer la farine en fontaine dans une terrine.
- Ajouter le sucre, la pincée de sel, le beurre coupé en petits morceaux et l'œuf entier.
- Travailler la pâte à la main.
- Dès qu'elle devient lisse, arrêter de la travailler.
- La mettre en boule et la laisser reposer environ une heure.
- Fariner la pâte et l'étaler pour obtenir une couche d'une épaisseur d'environ 3 mm.
- Découper la pâte à l'aide d'emporte-pièce.
- Disposer les gâteaux sur la plaque du four et les badigeonner avec un pinceau de jaune d'œuf battu.

### Cuisson :

Four doux 120° (ou thermostat 4) jusqu'à coloration des biscuits au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).