

## Apéritifs et entrées

# Sablé breton à l'ail



**27 min 15 min 12 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**308**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### Ingrédients pour les sablés

110 g **Farine**  
80 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 g **Sucre semoule**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
7 g **Levure chimique**  
0.5 c. à café **Sel**

### Étape 1

#### Préparation des sablés

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6) sur la position air pulsé.
- 2 Dans le bol du mixeur, verser la farine, le beurre coupé en dés, la levure chimique, le sel et le sucre. Mixer.
- 3 Arrêter le mixeur et ajouter l'ail épluché dont le germe a été préalablement retiré. Mixer de nouveau.
- 4 Arrêter le mixeur puis verser les jaunes d'oeufs. Mixer une dernière fois jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- 5 Débarrasser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'une maryse.
- 6 Déposer une deuxième feuille de papier sulfurisé par dessus la pâte. Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre.
- 7 Retirer la feuille de papier sulfurisé puis à l'aide d'un emporte pièce, tailler des cercles dans la pâte. A l'aide d'une spatule, les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfourner les sablés et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes. Puis les sortir du four.