

# LES SABLES de NOËL

## Les ingrédients



1 œuf



250g de farine



120g de sucre



125g de beurre



50g de poudre d'amandes

## Le matériel



un verre doseur



un saladier



une cuiller en bois



du papier sulfurisé

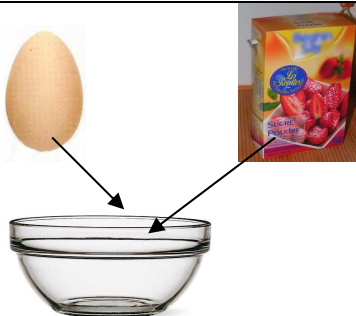


un rouleau à pâtisserie

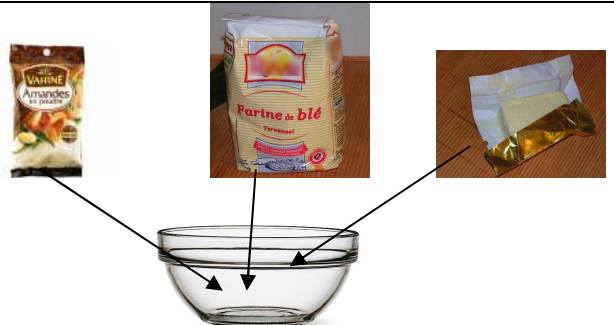


des emporte-pièces

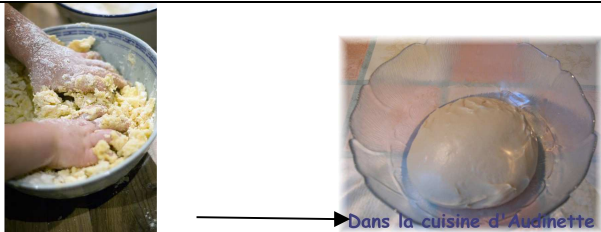
## La préparation



1. Casse l'œuf dans le saladier et mets-y le sucre. Mélange ensuite avec une cuiller en bois.



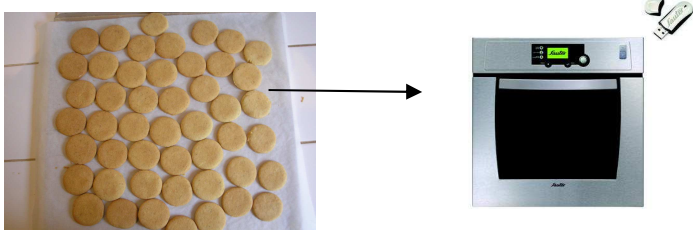
2. Ajoute ensuite la poudre d'amandes, la farine et le beurre ramolli.



3. Pétris avec les mains pour avoir une belle boule.



4. Etale la boule au rouleau à pâtisserie et découpe avec des emporte-pièces.



5. Pose tes sablés sur le papier sulfurisé et mets-les à cuire 15 à 20 minutes (180°C)