

# LES SABLES de l'espace

La mater de Vlynette

## Les ingrédients



1 œuf



250g de farine



120g de sucre



125g de beurre



des petites étoiles

## Le matériel



un verre doseur



un saladier



une cuiller en bois



du papier sulfurisé

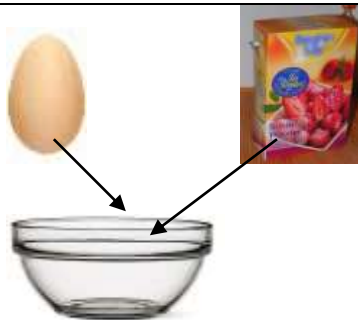


un rouleau à pâtisserie



des emporte-pièces

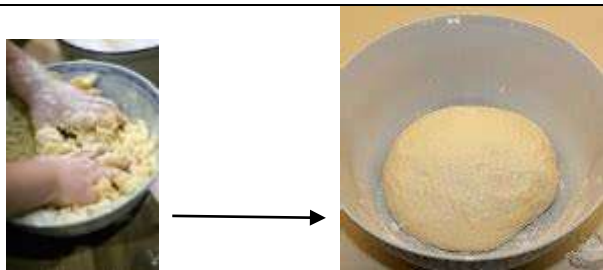
## La préparation



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



2. **Ajoute** ensuite les petites étoiles, 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)