

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Sablés bretons

Aucune comparaison possible comme à chaque fois. On devient vite accro à ses **petits biscuits** ou **sablés**, alors ceux-ci n'échappent pas à la règle.

J'en ai profité pour en préparer plusieurs versions, un tiers à la **fleur de sel aux fleurs**, un tiers **au gingembre** pour une recette à venir et le dernier tiers simplement à la **fleur de sel de Guérande**.



2 jaunes d'oeufs
80 g de sucre
80 g de beurre
140 g de farine
6 g de levure
2 pincées de fleur de sel de Guérande

Au robot, mélangez les **jaunes** et le **sucre**.

Ajoutez le **beurre**, puis la **farine** et la **levure**.

Ecrasez un peu la fleur de sel et ajoutez-la à la pâte.

Faites un **boudin** et enveloppez-le dans un film alimentaire.

Laissez reposer au frigo **2 heures**.

Préchauffez le four à **180°**.

Découpez vos sablés et enfournez pour **20 à 30 minutes**.

Vous pouvez aussi les parfumer à l'orange ou au citron.

Et dire que c'est si simple