Sablés bretons au beurre salé

Des sablés épais, riches en beurre et en jaunes d'œufs, au cœur tendre et aux bords croustillants. La recette de base de la galette bretonne.

12 personnes	15 min préparation	20 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 150 g de beurre demi-sel mou
- 110 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation

1. Mettre le beurre, le sucre et 3 jaunes dans le bol.
2. Crémer jusqu'à un mélange mousseux.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter la farine et la levure.
4. Pétrir pour former une pâte homogène.
   30 sec / vitesse pétrin
5. Étaler à 1 cm, découper des ronds de 6 cm et les poser dans des cercles beurrés.
6. Dorer avec le dernier jaune, strier à la fourchette et cuire 20 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Laisse la pâte reposer 30 minutes au frais avant d'étaler, elle sera plus facile à travailler.

Conservation : 1 semaine dans une boîte en fer.