Ramuntxo Berria

Apéritifs et entrées

Sablé breton à l'ail

27 min	15 min	12 min	0	308
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**