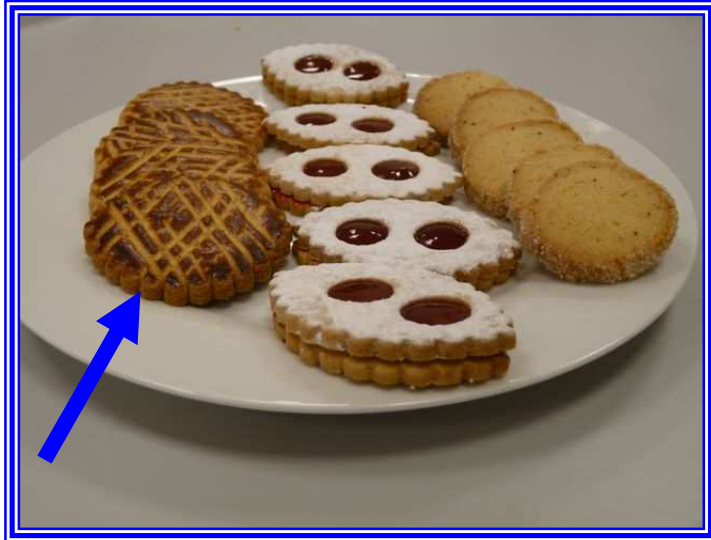


## SABLES NANTAIS



### **Préparez la pate sablée**

- 300 gr de farine
- 150 gr de beurre très mou
- 150 gr de sucre glace
- 3 gr de levure chimique
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Mélangez les produits et  
« fraisez »

Pour ce faire écrasez la pâte en  
étalant avec les paumes de

main.

Ajoutez si besoin un peu d'eau au fur et à mesure

Faites cette opération plusieurs fois puis formez une boule ou un boudin

Emballez dans un film alimentaire et laissez reposer au frigo env. 1 h.

### **Puis**

Étalez la pâte pour obtenir une plaque d'environ 3 mm d'épaisseur

Découpez des ronds badigeonnez avec œuf coloré (caramel)

Faire un décor quadrillage avec une fourchette