



Sablés Normands



recette Lenôtre:

150 g de beurre 1/2 sel
75 g de sucre glace
75 g de TPT amandes
45 g de jaunes d'oeufs (2)
35 + 150 g de farine

Malaxer tous les ingrédients avec 35 g de farine, ajouter ensuite le restant de farine sans trop travailler la pâte et former une boule, l'envelopper dans du papier film, laisser reposer la pâte à sablés au frais.

Étaler la pâte, faire des cercles à l'aide d'un emporte-pièce cannelée. Disposer sur une plaque à pâtisserie beurrée, passer de la dorure et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration, refroidir sur une grille.