

## SABLÉS À LA VANILLE

### Ingrédients :

- ½ tasse moins 1 c. à thé (110 g) de beurre à la température pièce
- 2 ¼ tasses (275 g) de farine tout usage
- 1 œuf
- ½ tasse (100 g) de sucre granulé
- 2 sachets (18 g) de sucre vanillé
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille liquide
- Une pincée de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait

### Préparation :

1. Dans un grand bol, fouetter au mélangeur à vitesse moyenne le beurre et le sucre (sucre granulé + sucre vanillé) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter l'œuf, le lait et la vanille et bien battre le mélange.
3. Dans un bol, mélanger ensemble la farine et le sel. Ajouter au premier mélange et mélanger délicatement jusqu'à ce que la farine soit bien intégrée. Si la pâte semble trop collante, ajouter de la farine supplémentaire (*ce que j'ai dû faire*).
4. Former une boule avec la pâte et l'envelopper d'une pellicule alimentaire. Réfrigérer pendant 1 heure.
5. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, et découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce. Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été abaissée et découpée.
6. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
7. Disposer les biscuits sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier parchemin en laissant 1 po (2.5 cm) entre chaque biscuit.
8. Enfourner durant 10-12 minutes de cuisson. Au sortir du four, laisser reposer quelques minutes et disposer par la suite sur une grille de refroidissement.

**Note :** si désiré, décorer à l'aide d'un marqueur alimentaire; dans mon cas, oui/j'ai utilisé ceux de Wilton

**Source:** déclinaison Lundi Pâtisserie!

<http://lundipatisserie.blogspot.com/2016/02/sables-la-vanille.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 14 novembre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/11/sables-la-vanille.html>

