

Sablés diamant (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g de beurre pommade
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille (ou de l'extrait de vanille ou poudre de vanille)
- 1 pincée de fleur de sel
- 320g de farine

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre ousse de vanille (ou de l'extrait de vanille ou poudre de vanille) 1 pincée de fleur de sel de farine QS de sucre semoule pour la cuisson Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre, la vanille et le sel.
2. Ajoutez ensuite la farine, fraisez la pâte avec la paume de la main pour bien l'incorporer.
3. Ensuite, formez des boudins d'environ 3cm de diamètre et roulez-les dans du sucre semoule avant de les emballer dans du film alimentaire.
4. Placez-les au réfrigérateur au minimum 1 heure (vous pouvez les laisser plus longtemps sans problème).
5. A la sortie du réfrigérateur, découpez des tronçons d'environ 1,5cm d'épaisseur.
6. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 15 à 20 minutes de cuisson (à surveiller selon si vous les préférez plus ou moins dorés).
8. Laissez refroidir puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com