

RECIPE

Ingrédients

- 48g [vanille de Madagascar](#)
- 48g [sucre](#)
- 150g [beurre](#)
- 74g [sucre](#)
- 3 [œufs](#)
- 164g [farine T55](#)
- 40g [sucre](#)
- 2.5g [sel](#)
- 400g [sucre](#)
- 400g [sucre](#)
- 1 [œuf](#)
- 120g [sucre](#) 66% [sucre](#)
- 120g [sucre](#)
- 84g [sucre](#)
- 48g [sucre](#)
- 48g [sucre](#)
- 24g [sucre](#)
- 144g [farine T55](#)
- 2.5g [sel](#)
- 120g [sucre](#)
- 400g [sucre](#)
- 400g [sucre](#)
- 1 [œuf](#)
- 1 [œuf](#)
- 3 [œufs](#)
- 150g [sucre](#)
- 40g [sucre](#)
- 20g [farine T55](#)
- 30g [sucre](#)
- 120g [sucre](#) 66% [sucre](#)

Préparation

1. Préparation de la "base" : mélanger le sucre et le beurre dans une casserole à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter les œufs un par un et mélanger. Ajouter la farine et le sel. Julien Delhome
2. Préparation : mélanger le sucre et le beurre dans une casserole à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter les œufs un par un et mélanger. Ajouter la farine et le sel. Julien Delhome
3. Préparation : mélanger le sucre et le beurre dans une casserole à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter les œufs un par un et mélanger. Ajouter la farine et le sel. Julien Delhome

