

Sablés au sarrasin



4-5 personnes



30 minutes
45 min de repos



Ingrédients

- 150g de farine de sarrasin de la Ferme de Guichet
- 100g de beurre
- 80g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Recette

1. Dans un robot pâtissier, mettre le beurre et le sucre puis mélanger.
2. Ajouter la farine, l'œuf, la levure, le sel et bien mélanger le tout.
3. Mettre la préparation dans un film alimentaire et rouler la pâte en un boudin de 3-4 cm de diamètre.
4. Placer le boudin au congélateur 30 à 45 min.
5. Sortir le boudin, retirer le film alimentaire et découper des tranches de 0,5 cm d'épaisseur.
6. Cuire dans un four chaud 180°C pendant 12 min.

Pour un côté encore plus gourmand, ajouter 50g de poudre de noisettes et 1 œuf, vos biscuits seront entre le sablé et le moelleux.