



## **SABLE BRETON A LA FARINE COMPLETE**



**Pour 8 gros sablés:**  
**Facile**  
**Préparation: 5 mn**  
**Cuisson: 20 à 25 mn**

100 g de farine complète  
65 g de sucre roux  
65 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel mou  
1 œuf (blanc et jaune séparés)  
 $\frac{1}{3}$  de sachet de levure

Préchauffer le four à 210°.

Du bout des doigts, mélanger rapidement ou au robot les ingrédients secs avec le beurre puis incorporer le jaune d'œuf et enfin le blanc battu en neige

Mettre la pâte dans des cercles ou des moules en silicone en la tassant un peu avec le dos d'une cuillère et enfourner pour 20 à 25 minutes.

Si les sablés sont destinés à être mangés tous seuls, 5 mn avant la fin de cuisson, les passer au pinceau avec un peu de lait, sinon, les laisser tels quels.