

Sablé (friandise)

Application pratique n° 2 ***Cuisiniers (ères) 3^{ème} année***



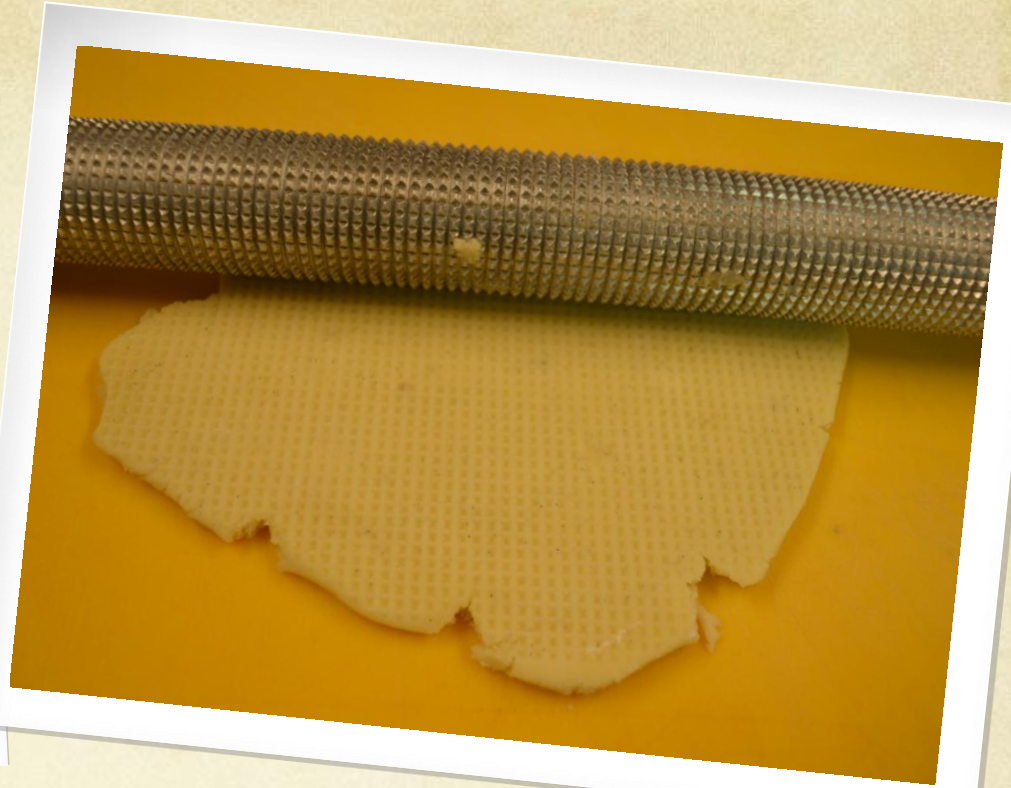
- **Mélanger le beurre et le sucre glace, battre en mousse**
- **Tamiser le sucre glace**
- **Dans le batteur mélangeur, à vitesse moyenne**



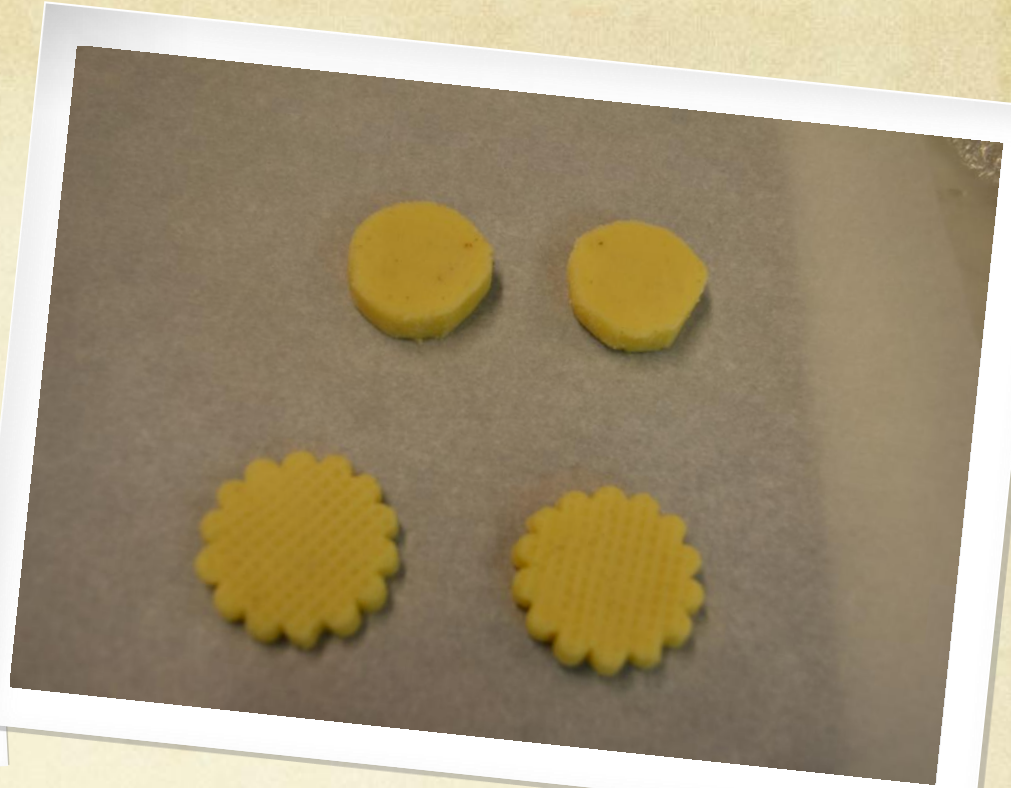
- Ajouter le blanc d'oeuf, la pulpe de vanille et le sel dissout, mélanger



- Ajouter la farine fleur et travailler en une pâte
- Laisser refroidir quelque peu la pate
- **Tamiser la farine**
- **Mélanger délicatement, sans quoi la pâte risque de brûler = trop pétri**
- **Est plus facile à former ensuite**



- Former des rouleaux et laisser durcir au réfrigérateur
- Ou abaisser à 6-7mm d'épaisseur, découper à l'emporte pièce de 3 cm
- Former des rouleaux d'environ 3 cm de diamètre



- **Badigeonner les rouleaux de blanc d'oeuf, rouler dans le sucre, couper en tranches**
- **Le sucre tient mieux**
- **Au lieu de blanc d'oeuf, on peut aussi utiliser de l'eau**
- **Couper entre 6 et 7 mm d'épaisseur**



- **Cuire au four avec peu de coloration**
- **Avec le tirage ouvert**
- **Cuire sans vapeur, l'arôme du beurre ressort mieux**



Questions ?

Application pratique n° 2 ***Cuisiniers (ères) 3^{ème} année***