Tétras Lire
Le magazine des 8-12 ans qui donne des ailes à la lecture
FICHE RECETTE N°12

DES SABLÉS

so british !*

un bol

une fourchette, une cuiller en bois

une plaque de cuisson, du papier sulfurisé

Une pique en bois

La liste de courses

- 250 g de farine
- 90 g de beurre froid en dés
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat à cuire

1

Dans un saladier, mets les dés de beurre et la farine en émiettant le mélange comme du sable.

2

Ajoute le sucre, le sucre vanillé, le sel et l'œuf. Pétris rapidement à la main. Enveloppe ta boule de pâte dans du film alimentaire et mets-la au frais 30 min.

*tellement britanniques

3

Étale ta pâte en un large rectangle d'un demi cm d'épaisseur.

4

Utilise le gabarit pour la découper en forme de sachets de thé. Fais un trou bien net sur chacun avec la pique en bois. Pose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Remets-les 10 min au frais pour éviter qu'ils se déforment à la cuisson.

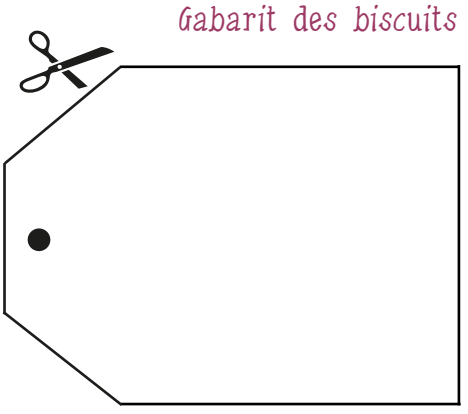
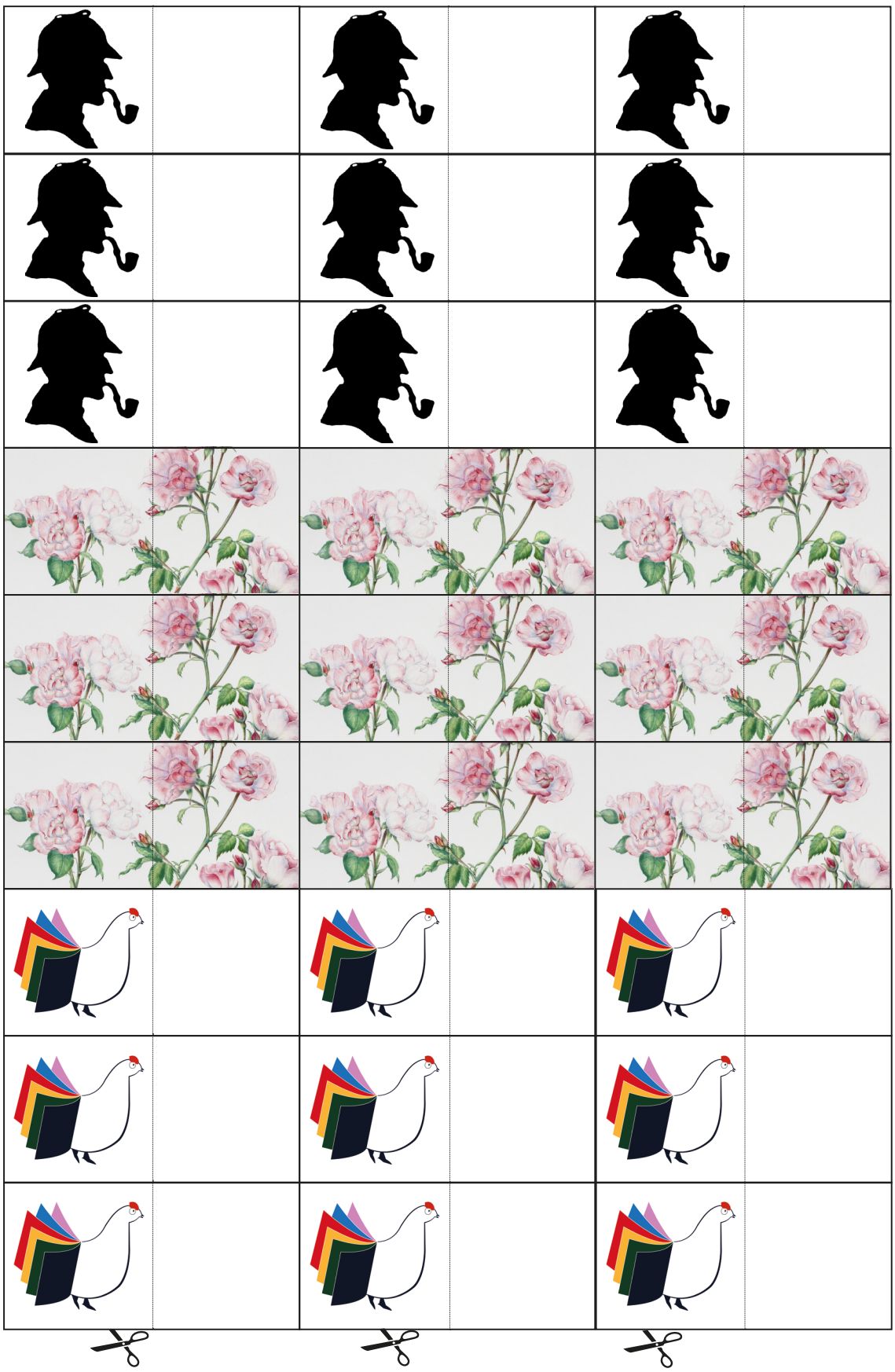
5

Enfourne 12 minutes à 180 °C. Sors les biscuits dès qu'ils commencent à dorer. Fais fondre le chocolat au bain-marie et plonges-y les biscuits à mi-hauteur. Laisse-les sécher sur la plaque de cuisson.

6

Passe 20 cm de fil dans chaque biscuit et finis tes « sachets de thé » par une étiquette de ton choix à découper et à coller.

Gabarit des biscuits



Envoie-nous les photos de tes réalisations à : editions@albaverba.fr !