William Lamagnère

Petits gâteaux

Traou mad

2h45	15 min	15 min	2h15	560
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Traou mad

175 g **Farine**
125 g **Beurre**
125 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
10 g **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Installer la feuille sur le robot. Verser le beurre salé et le sucre dans le bol de robot. Pétrir la pâte.
2. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la levure et un tiers de la farine. Pétrir.
3. Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir.
4. Ajouter le reste de farine et pétrir une dernière fois.
5. Déposer un tapis siliconé sur une plaque de four et y débarrasser la pâte. Former un tas et replier le tapis sur la pâte pour l'égaliser. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

Étape 2

Confection et cuisson des sablés

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5) sur chaleur tournante.
2. Sortir la pâte du réfrigérateur et débarrasser le tapis en silicone de la plaque.
3. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte toujours placée dans le tapis siliconé. Les sablés doivent faire environ 0,5cm d'épaisseur.
4. Placer à nouveau le tapis contenant la pâte sur une

plaque de cuisson et réserver au congélateur pendant 10 à 15 minutes.

5. Sortir la plaque du congélateur et à l'aide d'un emporte pièces, tailler des cercles.
6. A l'aide d'une spatule, soulever les emportes pièces contenant la pâte et les réserver sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. La pâte restante peut être réutilisée, il suffit de la reformer. Tailler à nouveau des cercles ou former un blocs et tailler des langues de chat.
8. Laisser les emportes pièces autour de la pâte et enfourner pendant 15 minutes environ.
9. A mi-cuisson, tapoter le dessus des sablés à l'aide d'une spatule. Retourner la plaque du four et retirer les langues de chat. Tapoter à nouveau les sablés et laisser cuire.
10. Lorsque les sablés sont colorés, les retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson de l'autre côté pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les sablés du four. Passer un couteau d'office à l'intérieur de l'emporte pièce pour décercler les sablés.
2. Disposer harmonieusement les sablés sur un plat de dressage et servir.