

## SABLÉ AUX AMANDES

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel pommade
- 160 g de farine
- 40 g de poudre d'amande

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul de poule pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter le beurre pommade coupé en morceaux, la farine et la poudre d'amande. Malaxer pour obtenir une belle boule de pâte.

Filmer et placer au frais pendant une heure.

Etaler la pâte sur une épaisseur de 5mm environ. Bien fariner le plan de travail et le rouleau.

Découper au format désiré (rectangle, rond, étoile, etc...) et mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourner à four chaud thermostat 6 (180° C) environ 12 minutes.

Laisser refroidir hors du four.

