

Sablés comme des Spritz



Ingédients pour la pâte sablée pochée : 150g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 1 œuf entier, 15g de crème liquide entière, 200g de farine, 20g de fécule de maïs, 1 pincée de sel

Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre pommade et le sucre glace tamisé. Puis incorporer l'œuf et la crème. Terminer en ajoutant la farine, la fécule, le sel et la vanille en veillant à ne pas trop mélanger.

Garnir une poche à douille et dresser sur silpat en variant les formes.

Enfourner à 150°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée, environ 10 minutes.