

# Les Sablés d'Evelyne

## Ingrédients

- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 100 g de farine blanche (ou diminuer la farine de blé et compléter par de la farine de châtaigne ou de la crème d'avoine)
- 50 g de farine de gaude de maïs torréfié
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de bicarbonate de soude + 1 œuf (facultatifs)
- 1 cuillère à soupe de mirabelle ou d'épices de la joie de Ste Hillegarde de Bigen

## Préparation et Cuisson

- Faire ramollir le beurre
- Mélanger le beurre et le sucre
- Ajouter les farines + sel
- Etendre cette pâte sableuse sur une tôle, sur environ 1cm d'épaisseur
- Mettre au four à 200°, environ 10 mn (jusqu'à coloration )
- Découper la pâte chaude en losanges ou en carrés et démouler froid.

Peuvent se conserver plusieurs semaines dans une boîte métallique.