

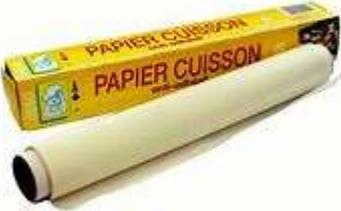
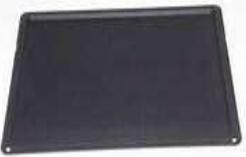
# Sablés à la noix de coco

Pour 6 personnes

## Les ingrédients

150g de beurre	75g de sucre	75g de noix de coco râpée
		
200g de farine	1 pincée de sel	1 œuf
		

## Le matériel

Un rouleau à pâtisserie	Une balance	Un couteau
		
Un saladier	Du papier sulfuriser	Du film alimentaire
		
Plaque antiadhésive	3 bols	Une assiette
		

## Réalisation

- Préparation 15 mn
- Cuisson 10 mn
- Repos 30mn

## PRÉPARATION

1. Pesez les différents ingrédients
2. Découpez le beurre en petit morceau



3. Mélangez le beurre, le sucre et le sel, avec les mains mais de manière homogène : il ne doit plus rester de morceaux de beurre.



4. Incorporez la noix de coco, puis ajoutez la farine en mélangeant soigneusement entre chaque ajout.

5. Rassemblez votre pâte en boule,



6. Recouvrez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.



7. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez votre pâte sur une épaisseur de 4 mm (si vous aimez les biscuits épais).

8. Découpez des sablés en forme de petit carrée avec un couteau, déposez-les sur une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé ou une plaque antiadhésive,



9. Dorez-les sablée avec l'œuf battu avec une pincée de sucre.

### 10. Pour finir

Faites cuire les sablés 10 minutes à 160° C : vos biscuits devront avoir une jolie couleur blonde. Laissez refroidir les sablés sur la plaque avant de les en retirer.

