

SABLE BRETON

- * 90 grs de beurre mou
- * 1 pincée de sel
- * 30 grs de sucre glace
- * 1 jaune d'œuf
- * 80 grs de farine
- * 15 grs de fécule

Mélanger doucement le beurre, le sel et le sucre glace. Ajouter le jaune d'œuf puis la farine et la fécule. Etaler dans un cercle de 200 mm de diamètre. Cuire à 150°C pendant 30 minutes.