

Sablés diamants

225gr de beurre à T° ambiante
100gr de sucre
¼ cuill à café d'arôme vanille
2gr de fleurs de sel
320gr de farine
sucre cristal

Travailler le beurre jusqu'à l'aspect crémeux, ajouter le sucre, la vanille, le sel et mélanger.

Incorporer la farine et ne pas trop travailler, former des boudins de 3cm de diamètre et laisser reposer.

Passer les rouleaux au sucre, couper en tranches de 1,5cm et cuire pendant 15mn à 170°.