La préparation de sablés à la confiture

**Matériel**
- Verre mesurage-balancier
- Saladiers
- Rouleau à pâtisserie
- Conteneur à pâtisserie
- Tamis
- Spatules en plastique et en bois
- Tamis à pâtisserie
- Grille à pâtisserie

**Préparation du matériel**
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel
- Un sachet de sucre vanillé
- Confiture et sucre place à disposition

**Dénées**
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel
- Un sachet de sucre vanillé
- Confiture et sucre place à disposition

**Les sablés doivent avoir une couleur blanche**

**Etapes préalables**
- Se laver les mains
- Nettoyer le plan de travail

**Etapes**
1. Préparer le matériel et les denées
2. Caisser l'œuf entier dans une terrine et le battre. Ajouter le sel, le sucre et le~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
3. Travailler le mélange avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit mousseux et jaune pâle.
4. Tamiser la farine et ajouter la préparation d'un seul coup dans le saladier.
5. Mélanger à la spatule.
6. Incorporer le beurre à la pâte en pétrissant avec les mains (La pâte ne doit pas coller aux doigts). Répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir un mélange « sablant ».
7. À mélanger jusqu'à obtenition de l'amalgame. Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule.
8. Mettre la boule dans un récipient et le placer au réfrigérateur 30 min.
9. Partir le plan de travail et y abaisser la pâte avec un rouleau (la pâte ne doit être ni trop fine ni trop épaisse).
11. Mettre les biscuits au four 10 à 15 min à thermostat 5 (150°C) ; ils doivent avoir, à l'issue de la cuisson, une couleur blanche.
12. Découler les biscuits aussitôt cuits et les faire refroidir sur une grille sans les superposer.
13. Étaler la confiture sur les sablés tout chauds, les recouvrir avec les sablés présentant un trou au centre, saupoudrer de sucre glace.

**Autocontrôles**