

Les croquises

Les mercredis pluvieux étaient l'occasion pour tous les bambins que ma mère gardait (en plus de ma soeur et moi), de mettre la main à la pâte en réalisant des croquises aux formes fantaisistes, raconte Liza.

Chacun repartait avec son sachet de sablés pour les déguster en famille.

Recette

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et la levure.

Mélangez puis intégrez progressivement le beurre ramolli.

Ajoutez l'œuf et la pincée de sel.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étalez la pâte et découpez les formes que vous souhaitez

avec de multiples emporte-pièce

ou tout simplement en modelant

la pâte. Placez les croquises

sur une plaque recouverte

de papier sulfurisé et faites

cuire 25 à 30 minutes.



LE MARCHÉ

Pour une trentaine
de croquises

- 250 g de farine
- 125 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Des emporte-pièce