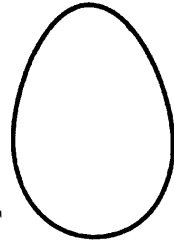


# RECETTE DES ÉTOILES SABLÉES

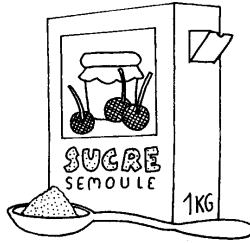
3 VERRES DE FARINE



1 OEUF



1 VERRE DE SUCRE



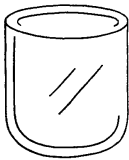
125GR DE BEURRE



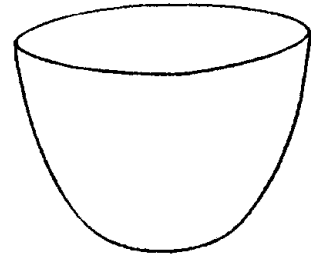
1 PINCEÉ DE SEL



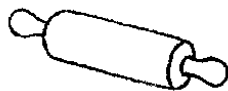
1 VERRE



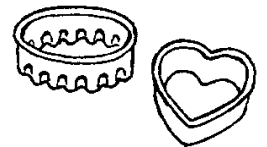
UN SALADIER



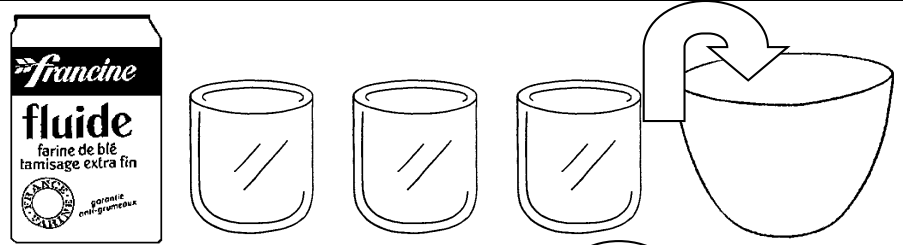
UN ROULEAU



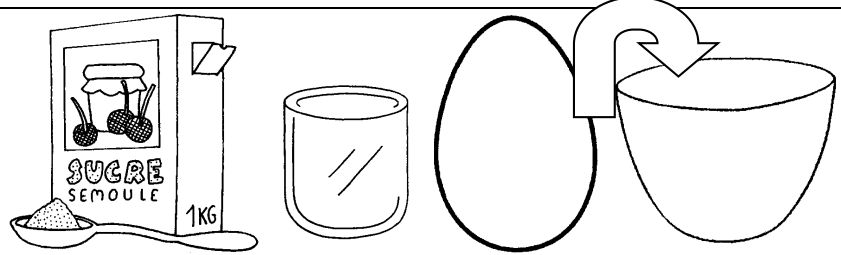
DES EMPORTE PIÈCES



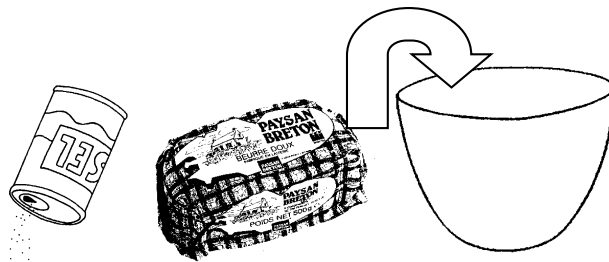
VERSE LES 3  
VERRES DE FARINE  
DANS LE SALADIER.



VERSE UN VERRE  
DE SUCRE, 1 OEUF  
DANS LE SALADIER.



VERSE UNE PINCÉE  
DE SEL ET LE  
BEURRE.



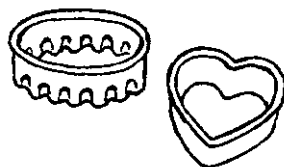
MALAXE AVEC LES  
DOIGTS.



ÉTALE LA PÂTE  
AVEC LE ROULEAU.



FORME LES SABLES  
AVEC LES EMPORTE  
PIÈCES.



FAIS CUIR AU FOUR  
(180°) SUR UNE  
PLAQUE.

