

## Sablés

Recette de Sara Hochuli, pâtissière au Café Miyuko, Zurich

### Ingrédients

300 g de beurre doux

115 g de sucre glace

11 g de sel

115 g de miel d'abeilles noires 

200 g de farine de blé

100 g de farine d'épeautre

100 g de Farina bóna 

### Préparation

1. Dans un bol, mélanger le beurre avec le miel et le sel jusqu'à ce qu'il soit mou, ajouter le sucre glace et remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger.
2. Tamiser la farine dans le mélange et remuer brièvement. Laisser reposer au frais dans du papier aluminium pendant environ 2 heures.
3. Étaler sur une épaisseur d'environ 7 mm pour former 30 à 40 sablés.
4. Faire cuire au four à 180°C à chaleur tournante ou à 190°C en chauffage traditionnel (en haut et en bas).