

Pour 10 sablés

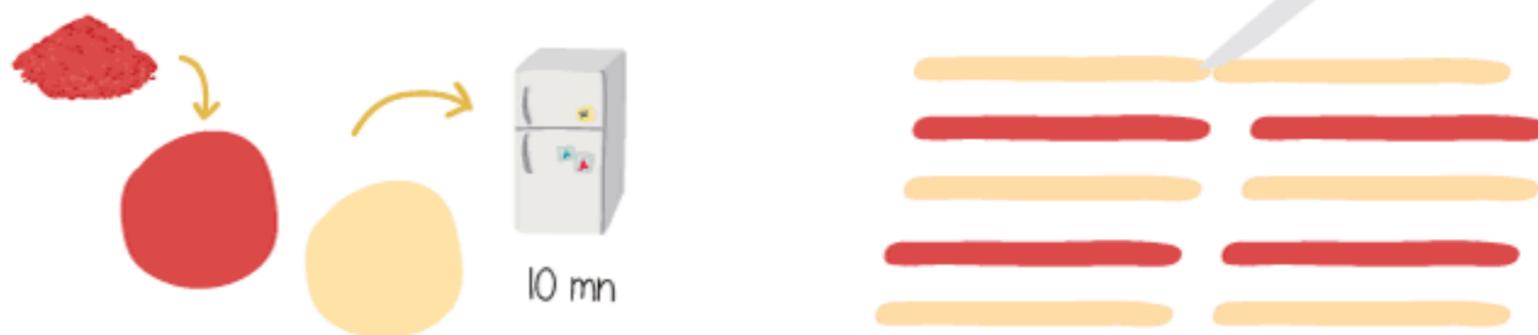
Sablés Sucre d'orge



- 1** Dans un saladier, mélangez le beurre mou et la farine, puis ajoutez le sucre, la pincée de sel et l'œuf. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Formez ensuite une boule puis divisez-la en 2 parties égales.



- 2** Ajoutez du colorant rouge à l'une des boules. Mélangez bien. Mettez les deux boules au congélateur pendant 10 minutes. Formez ensuite plusieurs boudins de 14 cm de chaque couleur.



- 3** Assemblez les bandes deux par deux et torsadez-les, puis courbez le bout pour faire la forme de la canne. Enfin, déposez-les délicatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 10 mn et dégustez !

