



Les feuilles d'automne

(recette de sablés d'Odette CHARRIERE)

Ingrédients :

- 500g de farine
- 2 œufs
- 200g de sucre
- 120g de beurre
- 1 paquet de levure



1. Mélangez le sucre et les œufs dans une terrine
2. Ajoutez le beurre ramolli
3. Ajoutez la farine et la levure
4. Bien mélanger et étendre au rouleau
5. Découper avec des formes (de feuilles si possible)
6. Dorer au lait
7. Cuire à four chaud (180°)

Facultatif :

- Napper avec de la gelée de fruits rouges (feuilles rouges)
- Au mile (feuille jaunes)
- Au chocolat fondu (feuilles marrons)

BONNE DEGUSTATION....