

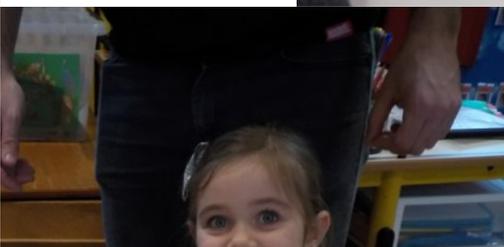
A top-down view of a rectangular baking tray lined with light-colored parchment paper. The tray is filled with numerous small, round, pale yellow cookies that have been rolled out and are ready for baking. The cookies are arranged in a somewhat regular grid pattern. The background shows a tiled floor.

**La recette des sablés
pour Elfie
et
de la crème au chocolat
30 novembre 2021**

Un grand MERCI au papa de Zélie pour son aide très appréciée.

INGREDIENTS ET USTENSILES





**DU
BEURRE**





**ENTRE
RAMOLLI
ET
FONDU**





**DU
SUCRE**







DES OEUFS





DE LA LEVURE







DE LA FARINE











**MISE AU FRAIS DANS LE REFRIGERATEUR
AVANT DE REALISER LES SABLES POUR ELFIE
(et pour les élèves)**



EN UNE SEULE FOIS





OU PETIT A PETIT







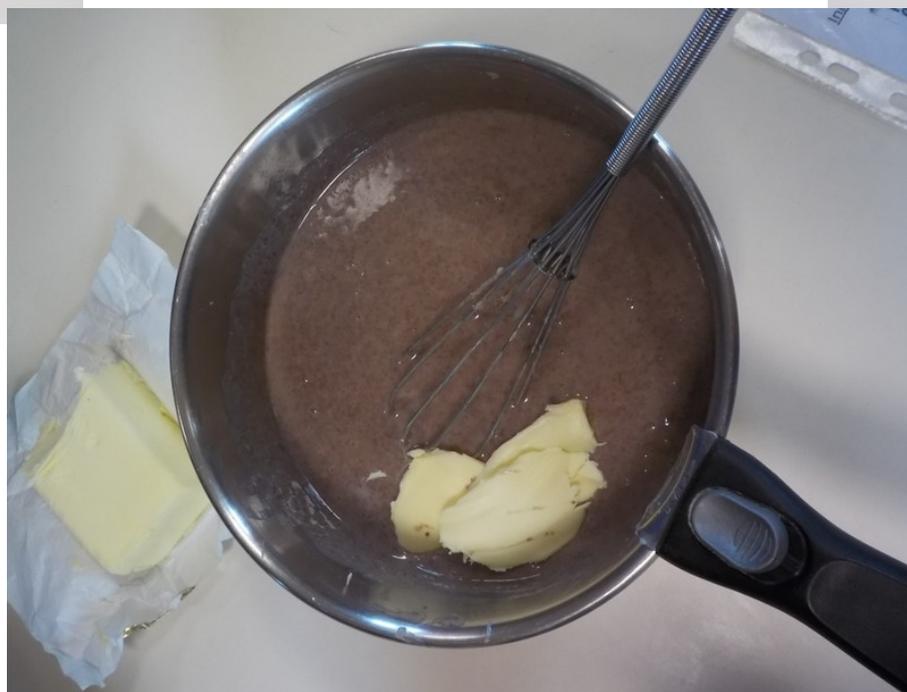
**DU
CHOCOLAT EN
POUDRE AVEC
LE LAIT
CONCENTRE
SUCRE**







UN PEU DE BEURRE



CONSIGNES DE SECURITE





MELANGE





MELANGE



**FINALISATION
AVEC
LA CREME FRAICHE LIQUIDE
ET
MISE AU REFRIGERATEUR**

