

## Sablés faciles

- > POUR 25 SABLÉS > PRÉPARATION 15 MINUTES
  - > CUISSON 15 MINUTES > FACILE > ÉCONOMIQUE
- 1 Préchauffez le four à th. 6 – 180°C. Dans un saladier, mélangez **1 œuf** et **60 g de sucre en poudre**. Ajoutez **125 g de farine à gâteau**, **60 g de beurre fondu**, **1 cuillerée à café de vanille en poudre** et **1 pincée de sel**.
  - 2 Mélangez à l'aide d'une cuillère, puis pétrissez légèrement du bout des doigts. Confectionnez des petits boudins de 5 cm de diamètre. Laissez reposer la pâte au frais quelques minutes.
  - 3 Coupez les boudins de pâte en rondelles. Roulez chacune d'elles dans du **sucres en poudre**, placez-les sur une plaque à pâtisserie. Enfouissez pour 10 à 15 minutes, en fonction de l'épaisseur des sablés.

## PANCAKES à la banane

- POUR 4 PERSONNES
- PRÉPARATION 15 MINUTES |
- CUISSON 20 MINUTES |

- > 4 bananes
  - > 3 œufs > 50 g de beurre > 50 cl de lait
  - > 250 g de farine
  - > 1 sachet de sucre vanillé > huile
- 1 Pelez 2 bananes et coupez-les en rondelles épaisses. Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez les rondelles de banane écrasées, la farine, le sucre vanillé, le lait et 30 g de beurre fondu, en mélangeant entre chaque ajout.
  - 2 Chauffez une petite poêle huilée ou beurrée. Posez au centre un cercle à pâtisserie de 10 cm de diamètre environ et versez-y un peu de pâte. Laissez dorer 2 minutes environ de chaque côté. Réservez les pancakes au fur et à mesure au four, à basse température.
  - 3 Pelez les bananes restantes. Coupez-les en rondelles et faites-les revenir dans une poêle avec le reste de beurre. Servez les pancakes chauds avec les bananes poêlées.