



Temps préparation : 20 mn
Temps cuisson : 35 mn

Ingrédients : 30 sablés environ

- 500g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120g d'huile (*de type ISIO 4*)
- 120g sucre fin
- 130ml de vin blanc
- 5 c.à soupe de graines d'anis vert
- 1 pincée de sel

SABLES à l'Anis

PREPARATION

- 1 – Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.
- 2 - Dans le robot, mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la levure, le sel, le sucre fin et les graines d'anis.
- 3 - Puis ajouter le vin blanc et l'huile et mélanger au robot jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4 - Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur d'1 cm. Couper des bandes de 2 à 3 cm de large puis recouper dans l'autre sens pour former des cubes.
- 5 - Rouler chaque morceau dans du sucre fin et disposer les sablés sur une plaque de four avec papier sulfurisé.

CUISSON : mettre au four pour 35 mn à 170°C . Après cuisson, repasser les biscuits encore tièdes dans le sucre fin.