



# LES SÈCHES DE NICOLE



**Temps de préparation**  
10 minutes



**Temps de cuisson**  
5 à 10 minutes  
+ 1 heure 30 de repos



**Niveau de difficulté**  
★

**Ingrédients pour 10 à 14 sèches**

150g de farine  
50g de beurre  
1 pincée de sel  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de crème liquide  
Un peu de sucre en poudre

**Préparation de la recette**

Émietter la farine et le beurre, ajouter le sel et le jaune d'œuf.  
Mouiller avec la crème.

Pétrir pour obtenir une pâte.

Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

**Déroulement de la recette**

Étaler la pâte finement (environ 2 millimètres ou moins selon vos goûts..).

Découper entre 10 et 14 parts, et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

**Préchauffer le four à 220°C, position chaleur tournante**

Saupoudrer vos sèches de sucre et enfourner 5 à 10 minutes.



*Pour plus de facilité, étaler votre pâte sur du papier sulfurisé !*



*Vous pouvez garder vos sèches plusieurs jours dans une boîte hermétique !*

