

## Sablé aux gaudes

Spécialité de la Bresse, la gaudes est une farine de maïs torréfiée

### Ingrédients :

125g de sucre,  
125g de farine de blé,  
125g de gaudes,  
130g de beurre,  
œuf entier,  
1 pincée de sel

*Pour une recette sans gluten : ne  
mettre que de la gaude (250g)*

### Préparation :

Dans une terrine, mélanger l'œuf entier, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et presque blanc.

Incorporer la farine et verser le beurre fondu, pétrir le tout rapidement.

Laisser refroidir une heure au réfrigérateur.

Au bout d'une heure rouler la pâte en un long boudin de 4cm de diamètre, enrôler ce boudin dans du film alimentaire et remettre au réfrigérateur 1 heure.

Allumer le four th 6.

Couper le boudin en tranche épaisse de 4/5 mm.

ou

Si vous avez des emportes pièces : étaler la pâte sur 4/5 mn épaisseur et

Découper à l'emporte pièce

Laissez cuire 12/15 minutes pas plus

*truc pour une épaisseur régulière : posez de la  
pâte entre 2 barres de fer de 4 ou 5mm  
d'épaisseur et passez le rouleau qui doit prendre  
appui sur les deux barres, l'épaisseur de la pâte  
sera ainsi très régulière. Barre en fer à acheter  
dans un magasin de bricolage*