

SABLÉS DE NOËL

Ingrédients :

250 g de farine

125 g de beurre (ramolli)

90 g de sucre

1 pincée de sel

1 d'œuf

1 sachets de sucre vanillé ou zeste de citron ou arôme orange

Préparation et Cuisson (15 à 20 minutes):

On mélange le sucre , sucre vanillé+le sel et l' œuf .bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit mousseux et doublé de volume .

Ensuite on ajoute la farine , mélanger d'abord à la spatule puis finissez à la main en l'effritant du bout des doigts comme pour un crumble , ensuite on rajoute le beurre ramolli et pétrir jusqu'à former une boule de pâte, comme pour une tarte. La pâte doit reposer au moins 1 h au réfrigérateur, elle peut alors être travaillée. Etalez comme pour une tarte et faites les découpages à l'emporte-pièce. Faites cuire les sablés au four à 170°C (thermostat 5-6) pendant 10 à 15 min.

Note : Les sablés peuvent être décorés avec des vermicelles de couleur ou du glaçage au sucre glace (mélanger sucre glace, eau chaude et un peu de jus de citron jusqu'à obtenir un mélange de la consistance du miel liquide, étaler sur les sablés chauds au pinceau dès la sortie du four puis laisser sécher).