



LES SABLES DE NOEL

Pour 25 à 30 sablés :

250 grs de farine, 150 grs de beurre mou, 100 grs de sucre, 2 oeufs, les graines d'une gousse de vanille, 100 grs de sucre glace, quelques gouttes de citron, du sucre coloré ou de la poudre de pralines roses ou de pistache selon ce que vous avez...

Mettre le beurre, le sucre et les graines de vanille dans un robot, laisser tourner pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter 1 oeuf, mélanger puis incorporer la farine. Dès qu'une boule se forme, arrêter le robot, envelopper la pâte dans un papier film et laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.

Avant d'utiliser la pâte, la sortir du réfrigérateur et la laisser 30 mn à température ambiante. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Etaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm et découper des formes avec des emporte-pièces. Si vous voulez en décorer votre sapin, ménager un trou dans chaque sablé à l'aide d'une brochette. Les ranger sur le papier sulfurisé.

Avec le dernier oeuf, séparer le blanc du jaune. Diluer un peu le jaune avec quelques gouttes d'eau et à l'aide d'un pinceau, dorer légèrement chaque biscuit. Saupoudrer de sucre coloré ou de tout autre ingrédient dont vous disposez. Cuire les sablés au four 180° pendant 10 à 12 mn. Laisser refroidir sur grille et pendant ce temps préparer le glaçage. Mélanger 100 grs de sucre glace avec la moitié du blanc d'oeuf et quelques gouttes de jus de citron. Se servir d'une petite bouteille munie d'un bouchon perforé pour décorer chaque biscuit. On peut aussi fabriquer de petits cornets avec du papier sulfurisé et les remplir de glaçage. On trouve aussi dans le commerce des tubes spéciaux pour réaliser des dessins sur les gâteaux.

Laisser sécher le glaçage avant de ranger les biscuits dans des boîtes hermétiques, ils conserveront très facilement une huitaine de jours.

Nicole PRAMONDON – Tél : 06 74 88 40 76
Blog : maptitcuisine.canalblog.com