

Recette

DÉLICIEUX SABLÉS DE NOËL



Ingrédients

- 125 g de beurre tendre
- ½ cuillère à café de sel
- 80 g de sucre en poudre
- 30 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 250 g de farine type 45

Variez les plaisirs !

Remplacez la poudre d'amande par de la poudre de noisette, de noix ou par des épices de Noël, cannelle, zeste de citron, arôme vanille....

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

- 1 Dans un saladier, travaillez le beurre tendre avec le sel, le sucre et la poudre d'amande.
- 2 Ajoutez l'œuf et le jaune et mélangez soigneusement.
- 3 Incorporez la farine et malaxez pour former une boule.
- 4 Enroulez la boule de pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frais 1 heure.
- 5 Étalez la pâte et découpez de jolis flocons à l'aide des découpoirs.

Options et astuces

Pour éviter que la pâte n'adhère au rouleau sans avoir à rajouter de farine au moment de l'étaler, vous pouvez directement l'aplatir finement entre deux feuilles de papier cuisson avant de la réserver au frais.

Si la pâte est trop molle et colle, remettez-la au frais un moment, elle sera plus facile à étaler.

- 6 Avec une spatule, déposez les biscuits sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson et faites cuire 10/12 minutes dans le four jusqu'à coloration.
- 7 Laissez bien refroidir les sablés avant de les manipuler car ils sont très fragiles.



Laissez parler votre imagination !

Vous pouvez aussi colorer votre préparation pour des sablés multicolores, les faire dorer avec un jaune d'œuf ou les décorer une fois cuits à l'aide de pâtes à sucre, glaçages ou autres décorations de pâtisserie.