

SABLÉS DE NOËL



+ 2 ans | Difficulté : ★ | 2h de repos et 1h de façonnage

Matériel

Ingrédients pour 80 biscuits :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

- [EMPORTE-PIÈCES EN INOX Noël](#)
- [TAPIS SILICONE](#)
- [ROULEAU À PÂTISSERIE](#)

Astuce

1) Travailler la pâte par petits bouts, en laissant le reste au frais, elle sera plus facile à étaler.

2) Appliquer de la farine sur les mains, le rouleau et le plan de travail (ou tapis de pâtisserie) et commencer à écraser la pâte avec la paume de la main.

Étapes

- Préchauffer le four à 210°C.
- Couper le beurre en morceaux dans un bol et le laisser ramollir.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé. Creuser un puits et y déposer la levure, la cannelle, le sel et le beurre ramolli.
- Travailler ce mélange du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.
- Verser la pâte sur le tapis à pâtisserie et creuser un puits.
- Dans un saladier, séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- Incorporer 1 jaune d'œuf et 1 œuf entier dans le puits préalablement formé dans la pâte.
- Pétrir avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Former une boule puis l'emballer dans du film alimentaire. Laisser reposer au frais pendant 2h minimum.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur.
- Avec les emporte-pièces, découper la pâte et disposer les formes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Bien espacer.
- Enfourner à four chaud pendant 12 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés puis les laisser refroidir hors du four.

Aussi beaux que bons ! Naturellement dorés ou décorés de sucre glace, chocolat, nappage... ces sablés au goût léger de cannelle feront le bonheur des petits et grands gourmands !