



Petits sablés de Noël.

Ingrédients (pour 20 biscuits)

- 300 g de farine complète
- 150 g de sucre cristal
- 250 g de beurre doux
- 1 œuf de taille moyenne
- 8 g de sucre vanillé
- 200 g de sucre glace
- 5 c.à.s. d'eau
- Décorations de pâtisserie

Ustensiles

- Four à chaleur tournante Mestic MHO-120
- Film alimentaire
- Papier sulfurisé
- Emporte-pièces de Noël

- 1 Tamisez la farine dans un saladier et ajoutez-y le sucre cristal et le sucre vanillé. Mélangez.
- 2 Coupez le beurre en petits dés et ajoutez-le au mélange. À l'aide de deux couteaux, coupez le mélange de farine en croisillons jusqu'à ce qu'à obtenir une poudre sableuse. Clarifiez l'œuf et ajoutez le jaune d'œuf au mélange de farine.
- 3 Pétrissez le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule, enveloppez-la dans du film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 4 Préchauffer le four à 175°C.
- 5 Farinez le plan de travail ainsi que le rouleau à pâtisserie puis étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. À l'aide d'emporte-pièces de Noël, détaillez des formes dans la pâte. Déposez les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Enfourez les sablés pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 7 Sortez la plaque de cuisson du four. Enlevez le papier sulfurisé avec les sablés de la plaque chaude et laissez-les refroidir pendant au moins 30 minutes.
- 8 Pour le glaçage, mélangez le sucre glace avec l'eau. Nappez les sablés avec le glaçage puis versez quelques décorations sur le glaçage humide et laissez durcir.