Des sablés festifs

Kitty Crowther, Astrid Lindgren

Nous vous proposons ici de réaliser des petits sablés de fêtes. Nature, aux épices ou au chocolat : il y en aura pour tous les goûts ! Comme dans *Lutin veille*, quelqu'un vous aura peut-être déposé des sablés pendant la nuit...



Ingrédients - pour 40 sablés environ :

1. 250 g de farine

2. 130 g de beurre mou

3. 90g de sucre glace

4. 1 gousse de vanille fendue et grattée

5. 1 œuf



Travaillez le beurre en pommade puis fouettez-le avec le sucre glace et la vanille. Ajoutez l'œuf entier en continuant de fouetter. Ajoutez la farine en une seule fois et formez une boule sans trop travailler la pâte. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 6h.

Préchauffez le four à 180 °C.

Sortez la pâte 20 min avant de l'utiliser. Abaissez-la sur une épaisseur de 3 mm environ. Découpez des formes à l'emporte-pièce et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placez la plaque 30 min au réfrigérateur ou 10 min au congélateur puis faites cuire les sablés 8-10 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Variante :

Si vous souhaitez réaliser ces sablés aux épices, il vous suffit d'incorporer une cuillère à café de cannelle ou de quatre épices à la farine.

Vous pouvez également les faire au chocolat en incorporant une à deux cuillères à café de cacao en poudre non sucré à la farine.