

Petits sablés à la carotte

J'apprécie particulièrement les recettes simples (dans leur réalisation) et rapides (parce que tous les ingrédients sont dans ma cuisine)

Les petits sablés à la carotte font partie de cette catégorie. Ils ont également la bonne idée de ravir les papilles de mon entourage!

Dans le genre: Tiens, j'apporterai bien un petit quelque chose à mes collègues, pour apaiser les tensions ambiantes après la réunion hebdomadaire, tout en m'amusant avec mes nouveaux emporte-pièces... Ils ne sont pas mal du tout!

Ils sont inspirés du livre "petits desserts", chez Marabout, offert par ma très chère mère!

Et voici la recette pour une bonne trentaine de sablés:

- 100g de farine
- 75g de beurre
- 35g de sucre
- 2 carottes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c. de gingembre en poudre

Faire fondre le beurre et râper les carottes.

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Lorsque la pâte est bien souple, former une belle boule que l'on va pouvoir ensuite se faire un plaisir d'étaler sur une feuille de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 180°C.

C'est alors qu'entrent en jeu mes emporte-pièces et hop ma trentaine de sablés est prête à être enfourner pendant 12 min à 180°C. Ils doivent être juste dorés.

Il ne reste maintenant plus qu'à attendre qu'ils refroidissent pour les manger!