



Sablés de noel

Ingrédients pour 4 personnes

- 240 g de farine
- 150 g de beurre
- 90 g de sucre
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf + 1 jaune
- 1 pincée de sel

Etapas de préparation

- 1 Mélangez la farine, les sucres et le sel.
- 2 Ajoutez le beurre mou, coupé en dés et mélangez jusqu'à une consistance sablée.
- 3 Faites un puits et ajoutez le jaune d'œuf. Pétrissez, avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte non collante. Formez une boule.
- 3 Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais 1 heure.
- 4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 5 Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 6 A l'aide d'emporte-pièces, détaillez les formes et placez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
- 7 Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez 8 à 10 min. Laissez refroidir et passez un ruban dans le trou.

Conseil : Si vous souhaitez accrocher les sablés au sapin, faites un trou à l'aide d'une paille avant la