

Samedi 17 décembre

Sablés de Noël



 Temps de préparation : 20 minutes

 Temps de repos : 1 heure

 Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

 **4** > pour 4 personnes environ

 240 g de farine

 150 g de beurre

 90 g de sucre

 1 sachet de sucre vanillé

 2 jaunes d'œuf

 1 pincée de sel

Étapes

Étape 1 :

Mélangez la farine, les sucres et le sel.

Étape 2 :

Ajoutez le beurre mou, coupé en dés, et mélangez jusqu'à obtenir une consistance sablée.

Étape 3 :

Faites un puits et ajoutez le jaune d'œuf. Pétrissez quelques minutes, avec le bout des doigts, pour obtenir une pâte non collante. Formez une boule.

Étape 4 :

Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais 1 heure.

Étape 5 :

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Étape 6 :

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Étape 7 :

À l'aide d'emporte-pièces, détaillez les formes et placez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Étape 8 :

Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez 8 à 10 minutes. Laissez refroidir avant dégustation.