

La recette des sablés de Noël

Les ingrédients

300 g de farine



150 g de sucre



1 sachet de sucre vanillé



1 pincée de sel



1 œuf



150 g de beurre
(coupé en petits morceaux)



80 g
de poudre d'amande



Le matériel à prévoir :



La recette se déroule en 3 étapes :

1. la préparation de la pâte
2. le découpage en formes
3. la cuisson



Sablés



Ingrédients

Farine 300 g
Sucre 150 g
Beurre 150 g (couper en petits morceaux)
Sucre vanillé 1 sachet
Poudre d'amande 80 g
Pincée de sel : 1
Œuf 1

Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amande et le sucre vanillé.
Ajoute le beurre. Mélange bien jusqu'à obtenir du sable fin. Puis ajoute l'œuf et forme une boule.

Farine légèrement le plan de travail, puis étale la pâte au rouleau, jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm.
Avec un emporte-pièce, découpe des étoiles, des sapins... dans la pâte.

Préchauffe le four à 180°C (th 6)
Dépose les étoiles sur du papier de cuisson.
Enfourne à mi-hauteur et laisse cuire 15 min.