

Sablés pour emporte-pièces (Halloween...)

Recette de base pour réaliser des sablés à utiliser avec des emporte-pièces et ainsi s'adapter au thème comme Halloween, Pâques, Noël...

La recette dont je me suis inspirée est avec de la poudre de noisettes, je propose aussi avec de la noix de coco et des amandes en poudre.

Ingrédients (pour environ 30 biscuits de belle taille ou 60/70 petits) :

- * 250g de farine
- * 150g de sucre en poudre
- * 125g de beurre ramolli
- * 1 œuf
- * 150 g de noisette en poudre ou d'amande en poudre ou de noix de coco râpée
- * 1 pincée de sel fin
- * 1 stylo chocolat (facultatif)



Préparation :

Préparation qu'on peut faire avec le fouet plat du robot ou à la main.

Couper le beurre en morceaux pour le faire ramollir

Mélanger le sucre, l'œuf et le sel. Il faut que cela blanchisse un peu.

Ajouter le beurre pomme, la farine et les fruits secs.

Pétrir rapidement. La pâte se décolle du bol.

Quand la boule est prête, faire un grand rectangle.

Enrouler dans du papier film et mettre au frigo au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir le rectangle de pâte du papier film et couper 1/3 et réserver le reste au frigo pour que cela reste ferme.

Etaler la pâte sur 5mm d'épaisseur (pas moins sinon le gâteau sera trop sec) sur le plan de travail bien fariné et utiliser chaque emporte-pièce le plus de fois possible.

Poser les formes finies sur une tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 12 à 15 minutes.

C'est cuit même si les gâteaux restent encore blancs.

Quand c'est cuit, les laisser refroidir sur une grille.

On peut décorer avec le stylo chocolat pour finir les formes des emporte-pièces (yeux, bouche...).

Conserver dans une boîte en métal.

Astuces :

Attention, la pâte est très fragile quand on l'étale. Il faut être doux et on peut « tasser » à la main la pâte si des fissures apparaissent, cela se recolle facilement.

A chaque tiers de pâte, il reste un petit pàton que je mélange à la fin ensemble pour pouvoir à nouveau refaire des sablés.

Si on veut faire divers parfums, on peut garder 1 type d'emporte-pièces par parfum.