

Sablés de Noël



Pour 30 sablés de chaque sorte

A la cannelle :

- 125 g de farine
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1/2 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cc de cannelle

Aux amandes :

- 125 g de farine
- 45 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1/2 œuf
- 1 pincée de sel
- 15 g de poudre d'amandes

Au citron/pavot :

- 125 g de farine
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1/2 œuf
- 1 pincée de sel
- 1/2 cc d'arôme citron
- 1,5 CS de graines de pavot

A la vanille :

- 125 g de farine
- 45 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1/2 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet sucre vanillé
- 1/2cc vanille en poudre

Dans un bol, mélanger le sucre, le sel et l'ingrédient donnant le parfum. Incorporer ensuite le beurre. Ajouter l'œuf battu et un tiers de la farine. Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de farine. Mélanger brièvement pour que la pâte reste sablonneuse.

Former une boule, l'entourer de film plastique et laisser reposer la pâte au minimum 1/2 heure au frigo.

Faire préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur régulière de 4-5 mm.

A l'aide d'emportes pièce, découper les sablés.

Enfourner 15 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir.

Pour le glaçage :

- 100g de chocolat blanc
- 125g de sucre glace
- Colorants alimentaires

Mélanger du sucre glace avec très peu d'eau. Faire fondre le chocolat blanc avec un peu d'eau et le mélanger au sucre glace. Colorer le glaçage obtenu et se servir d'une poche à douille pour dessiner sur les sablés refroidis.