



À tes fourneaux !

DOSSIER

Petits sablés pour grands gourmets

Préparation

- 15 min (+ 1 heure pour faire reposer la pâte)

Cuisson

- 10 min - th 6 (180 °C)

Matériel

- Un grand saladier
- Un rouleau à pâtisserie
- Du papier sulfurisé
- Un emporte-pièce en forme d'étoile ou de sapin

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre très mou
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

SI TU NE SAIS PAS QUOI OFFRIR À TES GRANDS-PARENTS, À TES PARRAIN ET MARRAINE, VITE À TES FOURNEAUX POUR LEUR CONCOCTER UN CADEAU DE CHOIX : DES GOURMANDISES FAITES MAISON !

1

Une heure, avant de commencer, sors le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Verse la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier et mélange. Coupe le beurre en petits dés, ajoute-le au saladier, et malaxe bien.

2

Casse les œufs et sépare les blancs des jaunes. Ajoute les jaunes à la pâte que tu as obtenue. Mélange jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Si elle est trop collante, tu peux rajouter un peu de farine (pas trop !). Donne à la pâte la forme d'une boule, enveloppe-la d'un film de plastique, et fais-la reposer une heure au réfrigérateur.

3

Sors la plaque du four et recouvre-la de papier sulfurisé. Préchauffe le four à 180 °C (thermostat 6). Sors la pâte du réfrigérateur, saupoudre la table de farine et étale la pâte de toutes tes forces avec un rouleau.

4

Avec l'emporte-pièce, découpe des sablés dans la pâte et pose-les sur la plaque de cuisson.

5

Glisse la plaque au four et ne t'éloigne pas trop. Si tu as fait des sablés fins, ils doront en dix minutes au maximum.



EN OPTION

Si tu aimes le citron, tu peux faire tomber une goutte généreuse de jus au milieu de chaque étoile et chaque sapin, juste avant la cuisson !

Cette recette doit être réalisée sous la surveillance d'un adulte.