

« Petits sablés – recette de base »



Ingrédients (pour 20-25 sablés) :

Pour la pâte :

- 125 g de farine
- 70 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- Parfum de votre choix : Cannelle en poudre / vanille / citron / noisette / chocolat / fleur d'oranger ou extrait aromatique naturel (fraise, abricot, coco, amande ...)
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- Sucre glace
- Très peu d'eau

Autre option : le glaçage royal si vous souhaitez plutôt faire des dessins plutôt que recouvrir vos biscuits = 1 blanc d'œuf et 200 g de sucre glace à mettre dans une poche à douille.

Préparation :

1. Mélangez le beurre et le jaune d'œuf à l'aide d'une cuillère en bois dans un saladier.
2. Ajoutez la farine, le sucre, le parfum de votre choix (à doser selon votre goût) et le sel. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une boule.

3. Filmez la pâte et placez au frais 1h au moins.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Étalez la pâte et découpez des formes à l'aide d'emporte-pièces de votre choix (selon le thème).
6. Déposez les sablés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
7. Faites cuire 15 minutes environ.
8. Pendant ce temps, préparez le glaçage : mettez du sucre glace dans un bol et ajoutez quelques gouttes d'eau (attention, il en faut très peu).
9. Mélangez avec une petite cuillère, il faut que le sucre glace soit tout juste « mouillé » et que le glaçage soit lisse.
10. A la sortie du four, recouvrez-en les biscuits, sur une face seulement et laissez complètement sécher et refroidir.

Ou décorez vos biscuits avec votre poche à douille remplie de glaçage royal. Il vous faudra une douille adaptée pour faire des dessins fins. Vous avez aussi des tubes tout prêts à l'emploi dans le commerce (magasin spécialisé de cake design).