

Recette n° 4 :

Sablés de Noël

Il me faut :

Des ingrédients : pour environ 35 enfants

- 1 kg Farine
- 430 gr Sucre en poudre
- 400 gr Beurre
- 4 Œufs
- 4 pincées de Sel
- Décorations au choix : vermicelle de couleurs, smarties, épices.....



Des ustensiles :

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 balance
- 3 plaques de cuisson
- Emporte pièces de Noël
- Papier sulfurisé



Réalisation :

Faire la recette en deux tournées (plus simple pour la cuisson).

Dans un bol délayer le sucre en poudre avec les œufs et le sel.

Dans le saladier, déposer la farine, y faire un puits, verser le contenu du bol et le beurre en pommade (fondu non liquide).

Une fois bien mélangé, poser la pâte sur le plan de travail et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Etaler au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 0.5 cm.

Poser les emporte pièces sur la pâte, appuyer, les détacher de la pâte, les « habiller » de décors..... Et c'est tout !!

Pour un rendu plus doré, badigeonner au jaune d'œuf mais facultatif.

Mettre les sablés sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, enfourner 12 à 15 mn à four chaud. Il est possible de poser une seconde feuille de papier sulfurisé sur le dessus pour éviter qu'ils ne brûlent.

Régalez-vous !!!!