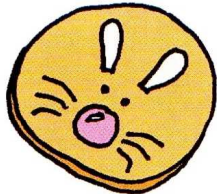
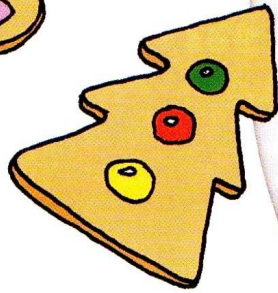
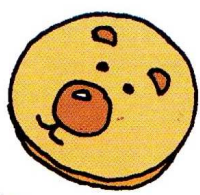




Cuisine



Un Noël à croquer

Ce qu'il te faut pour 30 à 35 sablés :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 325 g de farine
- des bonbons décoratifs
- quelques carrés de chocolat noir et de chocolat blanc
- deux cure-dents
- un cercle à pâtisserie ou des emporte-pièces en forme de sapin, d'étoile, de cœur, etc.

1. Sors le beurre du frigo une heure avant de commencer la recette.

2. Travaille le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé afin d'obtenir une pâte lisse et souple.

3. Casse l'œuf et mélange bien.

4. Ajoute petit à petit la farine en travaillant bien la pâte pour former une boule. Elle ne doit pas être trop collante, ajoute de la farine si besoin.

5. Préchauffe le four à 180°C (th. 6).

6. Pendant qu'il chauffe, farine le plan de travail, étale la pâte avec le rouleau à pâtisserie et découpe des formes avec les emporte-pièces.

7. Dépose délicatement les formes obtenues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant légèrement, et enfourne-les pour 10 à 15 min (les sablés doivent être un peu dorés).

8. Sors les sablés, dispose-les sur une planche de bois et laisse refroidir.

9. Fais fondre les deux chocolats séparément. Utilise un peu de chocolat fondu pour coller les bonbons sur les sablés. Utilise un cure-dent, trempe-le dans le chocolat et dessine des yeux, des oreilles, des cornes d'animaux...

C'est prêt!

