

Sablés de Noël à partager

Ingrédients pour une soixantaine de sablés :

- 125 gr de beurre ramolli
- 250 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 1 œuf
- 3 pincées de sel

Matériel :

- Tôle de four ou plusieurs plats à tarte
- Emporte-pièces de formes diverses ou verre de petit diamètre
- Rouleau à pâtisserie
- Papier alu ou film alimentaire
- Papier-cuisson



Préparation de la pâte :

- Mettre le beurre ramolli en petits morceaux dans un récipient ; ajouter la farine et le sucre et le sel.
- Mélanger à l'aide d'un batteur à œufs ou d'un robot de cuisine jusqu'à ce que la préparation soit homogène et bien sableuse.
- Ajouter l'œuf entier et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une pâte ; bien la pétrir et en faire une boule. L'emballer de papier alu ou film alimentaire, puis laisser reposer une heure au réfrigérateur

Confection des sablés :

- Allumer le four à 200 °
- Recouvrir la plaque du four (ou les plats à tartes) de papier-cuisson - Fariner un plan de travail et étaler toute ou partie de la pâte, jusqu'à ce qu'elle n'ait que 3/4 mm d'épaisseur
- Découper des formes à l'aide des emporte-pièce, ou avec un verre de petit diamètre, en les serrant bien de façon à laisser le moins d'espace possible entre les formes ; les déposer au fur et à mesure sur la plaque de cuisson, en les espaçant.
- Quand la plaque est remplie, la mettre au four et laisser cuire 10/15 min : les sablés sont cuits quand ils commencent à dorer.
- Pendant la cuisson, rassembler les bouts de pâte restant, en faire une boule et l'étaler à nouveau en remettant de la farine. Recommencer le découpage des formes avec les emporte-pièce et mettre à cuire dès que la première fournée est cuite, ou sur une 2^e plaque ou dans d'autres plats à tarte.
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

BON APPETIT !