

# PETITS SABLES

**Pour 1 plaque à pâtisserie du four (24 biscuits env):**

- 150 g de farine (plutôt T55)
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1/4 sachet de levure chimique
- Parfum au choix: vanille, citron, cannelle, poudre d'amande, zestes d'agrumes  
...

Mélanger avec soin 150 g de farine, 75 g de sucre, sel, levure chimique, parfum au choix, 75 g de beurre coupé en petits morceaux en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire "du sable" (Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus !)

Incorporer rapidement l'œuf à ce mélange sableux. Mettre en boule. Écraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout

Recouvrir d'un film de farine et laisser reposer dans un endroit frais environ 30 min, couvert d'un linge

Préchauffer le four à 200°

Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et ses mains. Étaler la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur

Découper la pâte en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre

Déposer les sablés sur un papier sulfurisé

Dorer à l'aide d'un œuf battu et d'un pinceau et décorer à l'aide du dos d'un couteau.

Cuire 10 min environ à four chaud, en surveillant la cuisson: sortir les sablés quand ils ont la coloration blond doré.

## **GLACE ROYALE**

(pour décoration)

- Un petit blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant naturel si besoin

Dans un bol, incorporer le sucre glace dans le blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte bien blanche et onctueuse.

Utiliser un cornet fabriqué en papier sulfurisé dont vous aurez coupé le bout à votre convenance afin de faire des dessins ou écritures sur vos pâtisseries.

La quantité est largement suffisante pour décorer un gros gâteau !!!