

# « SABLÉS DE NOËL »



Pour une plaque à  
pâtisserie (environ 24  
biscuits)



20 minutes



10 minutes

## INGREDIENTS

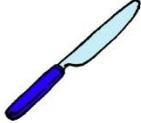
Préchauffage 200 °C

Il te faut :

- 1  œuf
- 150 g  de farine
- 75g  de sucre
- 75 g  de beurre
- 1  sucre vanillé
- 1  pincée de sel

# LES USTENSILES

Tu as besoin :

- d' 1 four 
- de 1  saladier
- d'1  CS et  CC
- d'1  cuillère en bois
- d'1  balance
- d'1  couteau
- d'1  bol
- du  rouleau à pâtisserie
- d'  emporte-pièces ou verre
- de  papier cuisson
- de la  plaque du four

## LA PREPARATION

1/ Dans le  saladier, mélange  la farine, les  sucres, le  sel et le  beurre coupé en petits morceaux.

2/ Malaxe du  bout des doigts jusqu'à l'obtention d'  un sable.

3/ Fait un puit et ajoute  l'œuf.

4/ Pétris avec le bout  des doigts pour obtenir une pâte non collante. **Forme** une  boule.

5/ **Recouvre** d'un film de farine. **Laisse** reposer la  pâte 30 minutes. Couvre d'un linge.

6/ A l'aide d'un  rouleau, étale la  pâte sur 4 mm d'épaisseur.

7/ Découpe  des formes à l'aide d' 

8/ Dispose les sablés sur  la plaque du four.

9/ Enfourne  pour 10 minutes environ.

*Astuce : si tu veux des sablés un peu moelleux, pense à ne pas trop étaler la pâte.*

A toi de jouer petit cuisinier !



 JOYEUX  NOËL 

