

Sapins de Noël en habits de fête



Préparer des sablés de Noël en forme de sapins pour les offrir ou les déguster en famille ou avec les amis.



250 g de farine, 125 g de beurre mou (sorti du réfrigérateur 1 heure avant)
70 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé, 1 œuf, 150 g de mini bonbons de chocolat ronds de couleur



1 emporte-pièce en forme de sapin (ou bien une forme de sapin en carton)
1 rouleau à pâtisserie, 1 plaque à pâtisserie, du papier sulfurisé

Déroulement :

1. Bien laver ses mains avant de commencer.
2. Travailler du bout des doigts la farine et le beurre. Bien les mélanger ensemble. La préparation obtenue est grumeleuse.
3. Ajouter le sucre glace puis le sucre vanillé et bien mélanger à nouveau.
4. Incorporer l'œuf et mélanger bien l'ensemble jusqu'à former une pâte bien homogène.
5. Étaler la pâte avec le rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé sur ½ cm. Placer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Découper les sablés sapins sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
8. Décorer chaque sapin avec les mini bonbons en les enfonçant légèrement dans la pâte.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes. Surveiller la cuisson.
10. Laisser refroidir sur une grille.



On cogite, on discute

Aimes-tu cuisiner ou bien faire de la pâtisserie ? Avec qui ?
Pour quelles occasions ? Vas-tu offrir tes sablés pour les fêtes ?