**SABLÉS DE NOËL**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes pour la pâte

1 heure pour le séchage du décor des sablés

**Ingrédients pour une trentaine de pièces :**

400 g de Farine + 30 g pour étaler la pâte

175 g de Beurre mou

200 g de Sucre Muscovado

2 Œufs

½ Sachet de Levure

1 Cuillère à café de Sel

1 Sachet de Sucre Vanillé

Pour la décoration :

Perles argentées et de couleur pour pâtisserie

½ Blanc d’œuf

90 g de sucre glace

Quelques gouttes de citron

Matériel :

1 Tapis de cuisson en silicone et du papier sulfurisé

Petits emporte-pièces en forme de sapin, étoile, flocon de neige……

1 Rouleau à pâtisserie

1 Cornet à décorations

Préparation :

Battez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu’à obtention d’un mélange mousseux.

Incorporez la farine, le sel et la levure puis mélangez bien.

Ajoutez les œufs et malaxez bien la pâte à la main jusqu’à ce qu’elle soit bien homogène.

Ajoutez un peu de farine si la pâte colle.

Farinez une grande feuille de papier sulfurisé, disposez votre pâte et farinez la légèrement puis recouvrez la d’une seconde feuille de papier.

Étalez la pâte sur 1cm d’épaisseur puis réservez au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.

Préchauffez votre four à 180°.

Sortez votre pâte du réfrigérateur, retirez la première feuille de papier et découpez vos sablés à l’aide des emporte-pièces.

Posez les gâteaux sur le tapis de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé puis enfournez pendant 10 minutes. (Voir conseil)

Sortez les biscuits et laissez les refroidir.

Pendant ce temps préparez le glaçage en mélangeant le ½ blanc d’œuf avec le sucre glace et le jus de citron.

Fouettez énergiquement ce glaçage afin qu’il soit bien lisse et brillant.

Remplissez le cornet à décorations et amusez-vous en dessinant sur vos sablés, disposez rapidement les perles décoratives sur le glaçage fin que celle-ci soient collées à ce dernier.

Laissez sécher une heure avant dégustation.

Conseil :

Le fait d’étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé vous facilitera la tâche en ne collant pas à votre rouleau à pâtisserie.

En laissant votre pâte au réfrigérateur avant de la découper celle-ci va se raffermir et permettra de découper plus facilement et de manière plus nette les sablés.

Si pendant le découpage vous voyez qu’elle se réchauffe trop vite et qu’elle colle remettez la au réfrigérateur et recommencez l’opération.

Laissez libre cour à votre imagination pour la décoration, mais pensez à mettre vos billes de couleurs sur le glaçage rapidement avant qu’il ne sèche.

Attention la cuisson peut être très rapide, surveillez bien vos sablés qui doivent être dorés sur les bords et blonds au centre.

Vous pouvez les préparer à l’avance et les conserver pendant 3 à 4 jours dans une boite hermétique.