

Sablés de Noël



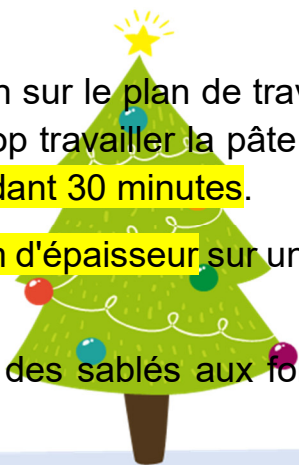
Les ingrédients



- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices

Les étapes :

1. Pesez tous les ingrédients et les réserver en attendant de les utiliser.
2. Mettez la farine tamisée et le beurre coupé en morceaux dans un cul de poule. Commencez à travailler la farine et le beurre entre vos doigts pour envelopper la farine de beurre.
3. Creusez un puits au centre de votre mélange. Ajoutez au centre le sucre, le sel, les épices et l'œuf battu. Malaxez ce mélange jusqu'à former une boule de pâte compacte et homogène.
4. Écrasez votre pâte entre la paume de votre main sur le plan de travail pour la rendre plus homogène. Faites attention à ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre cassante. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.
5. Une fois la pâte reposée, étalez-la d'environ 1 cm d'épaisseur sur un plan de travail fariné.
6. Puis utilisez des emporte-pièces pour réaliser des sablés aux formes de Noël.
7. Placez vos sablés de Noël sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes au four à 180 °C. Laissez reposer quelques minutes pour qu'ils refroidissent et durcissent.



Bon appétit !