

Les sablés

Pour une trentaine de sablés

200g de farine

100g de sucre

100g de beurre mou à température ambiante mais pas fondu !

1 œuf

1 càc de levure

1càs de lait

1/ Travailler le beurre et le sucre au fouet jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

2/ Ajouter l'œuf et le lait, bien mélanger

3/ Ajouter la farine et la levure.

4/ Mettre rapidement la pâte en boule sans trop pétrir.

5/ Idéalement la laisser 1h au frigo.

6/ Etaler la pâte sur 5mm d'épaisseur environ, découper avec un emporte-pièce. Faire cuire 15min environ à 180°C .

Variantes :

Ces sablés nature peuvent être aromatisés : ajouter à l'étape 2, 2càs de cannelle, de zestes de citron, de vanille, de gingembre, d'orange confites...

Vous pouvez aussi réaliser des glaçages (laisser sécher 1h environ après) :

- Au chocolat blanc, noir ou au lait : faire fondre environ 200g de chocolat pour napper la trentaine de sablés.
- Au sucre glace version 1: 150g de sucre glace + 2càs d'eau mélanger et enduire les sablés ce glaçage reste un peu transparent se colore très bien avec 1 ou 2 gouttes de colorant.
- Au sucre glace version 2 : 200g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, jus d'1/2 citron, mélanger le tout et enduire les sablés, cette version donne un glaçage bien blanc.

Autre possibilité : les coller par deux avec de la confiture au milieu.

A noter :

Les sablés se conservent très bien plusieurs semaines dans une boîte métallique (sauf glaçage avec blanc d'œuf à manger plus rapidement).

Eviter d'étaler les sablés trop finement sinon ils seront dur, surveiller la cuisson ils ne doivent pas colorer et rester un peu mou à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Bon goûter !!