

# Sablés de Pâques



## Ingrédient pour une vingtaine de sablés :

- 250g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 125g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 200g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- jus de citron

## En cuisine :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la vanille et la cannelle. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux. Travailler le tout pour obtenir un sablage.
2. Ajouter alors l'œuf. Malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte. Laisser reposer une heure au réfrigérateur enveloppé dans un film.
3. Etaler la pâte au rouleau et découper des formes à l'aide d'emporte-pièces. Ici, j'ai utilisé des emporte-pièces en forme de cloche, œuf, poussin et poisson.
4. Piquer les sablés avec des petits piques à brochettes ou des cure-dents.
5. Poser les sablés sur une plaque de cuisson garnie de papier cuisson ou d'une feuille silpat.
6. Enfourner à 160° pendant 15 minutes.
7. Pendant ce temps, réaliser le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'œuf. Selon la consistance, il peut être nécessaire de rajouter un peu de sucre glace ou bien de liquéfier la préparation en ajoutant quelques gouttes de citron.
8. Lorsque les sablés ont refroidi, les décorer avec le glaçage à l'aide d'un pinceau ou d'une poche à douille garnie d'une douille à embout fin ou en réalisant un petit cornet avec du papier cuisson.

<http://casentbeau.canalblog.com/>

[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)