

Station gourmande

Sablés à la vanille

Une recette de 10 ans proposée par Christophe Felder dans son livre dédié aux gâteaux de l'Avent. Elle est à la fois très parfumée et sa texture est incroyablement friable, un délice que toute la famille appréciera.

À chacun sa tradition, pour la Saint Nicolas, pour l'Avent ou moi en prévision des 13 desserts. Peu importe, le plaisir d'offrir est le même.

Pour 40 à 50 sablés

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Finition : 5 minutes

35g de sucre

1 gousse de vanille ou de la poudre de vanille

120g de beurre

140g de farine

60g de poudre d'amandes

1/2 cc de vanille liquide

Pour la finition

60g de sucre glace

Poudre de vanille

Le beurre doit être sorti la veille pour être à température.

Préchauffez le four à 170°

Préparez une plaque à pâtisserie avec un papier cuisson

Broyez le sucre et la gousse de vanille dans un mixeur. Si comme moi, vous avez de la poudre de vanille de bonne qualité, cette étape est inutile.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, au début, à l'aide d'une cuillère et à la fin avec les mains. Attention de ne pas trop chauffer la pâte.

Divisez la pâte en 4 morceaux et avec chacun, formez des boudins.

Sablés à la vanille 1

Coupez des tronçons de 2 cm et déposez-les sur la plaque. Enfourez pour 15 minutes.

Préparez le sucre glace et la poudre de vanille, à la sortie du four, enrobez chaque sablé de ce mélange, déposez sur une grille pour les laisser refroidir tranquillement.

Vous pouvez laisser refroidir un peu avant mais honnêtement, je préfère le faire à la sortie du four. Le sucre glace va "coller", "fondre" légèrement et former une petite protection.

La rapidité de préparation fera de ce sablé une douceur parfaite pour vos après-midi entre amis autour d'un thé ou un café.

