

Sablés de Noël



Pour les sablés :

- 150g de beurre
- 2 pincées de sel
- 100g de sucre glace
- 1 d'œuf
- 250g + 20g de farine T55
- 10g de levure chimique
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 1/2cc vanille en poudre
- 1/2 cc d'arôme citron
- 1,5 CS de graines de pavot

Dans la cuve du robot, crémer le beurre pommade, le sel et le sucre glace.

Ajouter 1 œuf puis 20g de farine.

Quand le mélange est homogène incorporer les 250g de farine et la levure chimique tamisés.

Séparer cette pâte en 3 et ajouter les épices/arômes et bien mélanger.

Etaler chaque pâte sablée aromatisée sur 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer minimum 1/2 heure au congélateur.

Préchauffer le four à 170°C.

Puis cuire à 170°C pendant environ 10 min (le sablé doit être cuit régulièrement et bien doré).

Laisser refroidir.

Pour la glace royale :

- 1 blanc d'œuf
- jus de citron
- 6 cuillères à soupe de sucre glace

Verser le sucre glace dans un cul de poule.

Ajouter le blanc d'œuf et la cuillère à café de jus de citron.

À l'aide d'une spatule type maryse, mélanger vigoureusement afin d'obtenir un appareil homogène.

Selon l'utilisation, on peut ajouter un peu plus de sucre glace pour avoir une glace royale plus ou moins consistante.

