

ROULES BICOLORES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 8 personnes :

- 150 g de beurre en pommade
- 100 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 250 g de farine
- 5 cl de lait
- colorant en poudre vert (à défaut colorant alimentaire liquide)
- colorant en poudre rouge (à défaut colorant alimentaire liquide)
-

Dans un saladier, travailler le beurre en le malaxant à la main. Ajouter le sucre glace, une pincée de sel et la poudre d'amande. Malaxer à nouveau pour obtenir un mélange homogène. Ajouter l'oeuf. Continuer à mélanger puis ajouter la farine. Partager la pâte en 2 parties égales.

Dans une mettre une pointe de couteau de colorant vert (ou qqs gouttes) et dans l'autre, une pointe de couteau de colorant rouge (ou qqs gouttes).

Envelopper les 2 pâtes séparément dans du film étirable puis les réserver au frigo env. 1 h.

Dans un verre, mettre un peu de lait avec une pincée de sel.

A l'aide d'un rouleau, étaler la pâte rouge sur un plan de travail fariné, en un rectangle de 3 mm d'épaisseur. A l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface avec le lait+sel.

Etaler la pâte verte de la même taille, et la positionner sur la rouge. Dorer à nouveau avec le lait+sel.

Rouler les 2 pâtes superposées en serrant bien pour former un rouleau régulier. Le mettre au moins 1 h au congélateur.

Sortir le rouleau puis couper des tranches de 8 à 10 mm d'épaisseur. Disposer les sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner au pinceau avec le mélange lait+sel.

Cuire 15 min au four th.6.

Sortir et laisser refroidir.