



Petits gâteaux Petits gâteaux de Noël



1h40 **1h** **10 min** **30 min** **503**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte

280 g **Farine**
220 g **Beurre**
140 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 **Sel**

Ingrédients pour la décoration

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
200 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des sablés

- 1 Couper le beurre en dés avec un couteau d'office, le déposer dans un grand bol puis le faire fondre 30 secondes au micro-ondes pour le faire ramollir.
- 2 Il ne doit pas être fondu, il doit être mou.
- 3 Ajouter le sucre puis fouetter afin d'obtenir un mélange de couleur claire.
- 4 Ajouter le jaune d'œuf puis l'extrait de vanille et une pincée de sel. Mélanger à nouveau.
- 5 Incorporer la farine cuillère après cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène qui se décolle des parois du bol. Réserver au frais 30 minutes.
- 6 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 7 Étaler la pâte uniformément avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.
- 8 Découper les formes choisies avec l'emporte pièce.
- 9 Si la pâte redevient collante, ne pas hésiter à la fariner légèrement et surtout à la remettre au frais quelques minutes.
- 10 Il est possible d'utiliser une tasse ou une verre pour faire office d'emporte-pièce afin de découper la pâte.

11 Déposer les formes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

12 Enfourner 10 minutes puis laisser complètement refroidir.

Étape 2

Décor

1 Dans un bol, mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf avec un fouet.

2 Ajuster de la consistance en ajoutant du sucre glace si le glaçage paraît trop liquide ou au contraire quelques gouttes d'eau s'il semble trop épais.

3 Il est possible de colorer le glaçage avec des colorants alimentaires.

4 Mettre le glaçage dans le sac de congélation puis couper un coin avec un ciseau.

5 Il est possible d'utiliser une poche à douille à la place du sac de congélation.

6 Décorer les sablés avec le filet de glaçage.

7 Laisser sécher 30 minutes.