

SABLÉS

INGRÉDIENTS

- 200g de farine
- 120g de sucre
- 1 càc de levure chimique
- 100g de beurre
- 1 oeuf
- Extrait de vanille



PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à **180°C**.
2. Dans un bol, mélangez **la farine, le sucre et la levure chimique**.
3. Ajoutez **le beurre mou coupé en petits morceaux** et travaillez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablée.
4. Dans un autre bol, **battez légèrement l'œuf (entier)** et incorporez-le à la préparation.
5. **Ajoutez quelques gouttes d'extrait de vanille*** et mélangez jusqu'à former une boule homogène. Si la pâte vous colle au doigts, rajoutez un peu de farine.
6. Pour un meilleur résultat, laissez **reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur**.
7. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une **épaisseur d'environ 5 mm**.
8. Utilisez des emporte-pièces de Noël pour découper des formes dans la pâte.
9. Disposez les sablés découpés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfourez pendant environ **10 à 12 minutes**, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés sur les bords.
11. Laissez refroidir les sablés sur une grille avant de les déguster ou de les décorer avec du glaçage, des perles de sucre, du sucre en poudre ou du chocolat fondu si vous le souhaitez.

**Vous pouvez remplacer la vanille par : de la cannelle, du chocolat en poudre, des zestes d'orange, de la fleur d'oranger ...*