

SAPIN DE NOËL EN SABLES



Les ingrédients pour un sapin :

Pour les sablés:

- 200 g de beurre mou
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 300 g de farine

Pour le glaçage royal :

- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace

La recette:

Dans un saladier crèmez le beurre avec le sucre.

Ajoutez le sel, l'œuf, la farine et la vanille. Mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte lisse et homogène.

Aplatissez la boule sur 2 centimètres d'épaisseur puis filmez-la et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Préchauffer le four à 180°C.

Étalez la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur. Découpez des étoiles (il en faut 2 de chaque taille et 3 pour la plus petite étoile)

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pour 10 à 15 min environ en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir les sablés sur une grille.

Une fois les sablés refroidis, préparez le glaçage royal en mélangeant le blanc d'œuf et le sucre glace au fouet.

Mettez le glaçage dans une poche à douille puis dessinez sur la grande étoile, puis collez la seconde étoile de la même taille dessus en la tournant légèrement.

Continuez ainsi de suite avec toutes les étoiles pour former le sapin. Vous pouvez mettre la dernière étoile debout pour changer.

Vous pouvez rajouter des perles, des paillettes, du colorant ...