



**RECETTE**  
***de sablés***  
***de Noël***

# RECETTE

## *de sablés de Noël*

### ***Les ingrédients :***

- 240g de farine
- 150g de beurre
- 90g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de sel
- Quelques pépites de chocolat (en option)

### ***La recette :***

On préchauffe le four à 180 °C en chaleur tournante.

On commence par mélanger la farine, le sucre ainsi que le sucre vanillé et le sel.

On ajoute ensuite le beurre mou coupé en dés et on mélange jusqu'à obtenir une consistance sablée. On ajoute les jaunes d'œuf.

Puis on pétris avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte non collante, afin de former une belle boule.

On étale ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau.

Puis on prend des emporte-pièces de son choix, pour faire de belles formes que l'on place sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

On n'hésite pas à rajouter de la farine sur le plan de travail pour éviter que les sablés collent.

On peut mettre des pépites de chocolat pour faire des boules de Noël ou des yeux.

On les badigeonne de jaune d'œuf et ils partent au four pour 8 à 10 minutes.

On attend qu'ils refroidissent un peu et c'est l'heure du goûter !

A votre tour les petits chefs !