

LA PÂTE SABLÉE

MATÉRIEL

- un grand bol ou un saladier
- un rouleau à pâtisserie
- du papier sulfurisé
- du film alimentaire

INGRÉDIENTS

(pour une vingtaine de sablés)

- 300 g de farine
- 175 g de sucre en poudre
(100 g pour la tarte, recette p. 52)
- 175 g de beurre demi-sel
tempéré, découpé en petits dés
- un œuf légèrement battu
- une cuillerée à café d'extrait
de vanille
(ou autre arôme de ton choix)



1. Dans un grand bol, mélange la farine avec le sucre, forme un puits, et ajoute au centre le beurre coupé en petits morceaux. Mélange du bout des doigts pour obtenir un mélange sablé bien jaune.
2. Fais un puits, ajoute au centre l'œuf légèrement battu et l'extrait de vanille. Mélange en roulant la pâte dans les paumes de tes mains pour former une boule bien souple.
3. Ajoute un peu de farine si la pâte est trop collante puis enveloppe la boule dans un film transparent et laisse reposer 2 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser.

MES SABLÉS BONSHOMMES

glacage au chocolat

Amuse-toi à créer toutes sortes de personnages rigolos en variant leurs expressions et leurs coiffures !

CE QU'IL TE FAUT

Four préchauffé à 180 °C

- une pâte sablée
- 3 barres de chocolat à cuire
- une cuillerée à soupe d'huile
- un emporte-pièce rond (ou un verre à moutarde)
- un cure-dent
- du papier sulfurisé



1. Étale la pâte pour obtenir une épaisseur de 4-5 mm. Découpe des ronds à l'emporte-pièce ou avec un verre à moutarde et dispose les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Sur chacun des ronds, dessine des yeux, un nez et une bouche à l'aide d'un cure-dent. Enfourne 10 à 12 minutes à four chaud (180 °C) en surveillant la cuisson.
3. Fais fondre le chocolat coupé en morceaux dans un bol avec l'huile au micro-ondes (2 x 40 secondes à 500 W environ en mélangeant bien). Une fois les sablés refroidis, trempe-les dans le bol de chocolat fondu pour faire des coiffures puis laisse-les durcir sur du papier sulfurisé.



La petite astuce

Pour que les traits des personnages soient bien nets, repasse dessus avec un cure-dent ou la pointe d'un couteau quelques minutes avant la fin de la cuisson et enfourne à nouveau les sablés le temps restant.



Tu peux aussi faire des marionnettes en enfonçant une pique à brochette à la base de tes sablés avant la cuisson.
 Dans ce cas, fais des sablés plus épais et laisse-les cuire un peu plus longtemps.

Tu peux utiliser des pâtes de couleurs différentes (au chocolat, au thé matcha ou aux colorants) pour faire varier la couleur des visages ; du chocolat blanc et des graines (sésame, pavot...) pour changer les cheveux.