

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 EMPREINTES

saupoudrés de cannelle

Envie de jouer à l'archéologue en herbe ?
Amuse-toi à créer de délicieux fossiles avec
tes figurines préférées !

CE QU'IL TE FAUT

Four préchauffé à 180 °C

- une pâte sablée
- de la cannelle en poudre
- une figurine dinosaure
- un rouleau à pâtisserie
- du papier sulfurisé
- du film alimentaire
- un emporte-pièce rond
(6 cm de diamètre)



1. Étale la pâte pour obtenir une épaisseur de 5 mm environ, recouvre de film alimentaire et mets-la au frais 30 minutes.
2. Découpe des ronds à l'emporte-pièce et dispose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Forme une boule avec la pâte restante, étale-la et recommence l'opération. Avec l'aide d'un adulte, enfourne le tout 4 minutes.
3. Demande à un adulte de sortir la plaque du four et marque les empreintes de ton dinosaure : pose la patte et appuie sans transpercer la pâte. Remets au four 8 minutes pour terminer la cuisson.

Une fois les sablés refroidis, saupoudre un peu de cannelle
au creux de l'empreinte avec un petit pinceau propre, on la verra encore mieux !



La petite astuce

Tu peux aussi faire les empreintes
avant la cuisson, assure-toi dans
ce cas que la pâte est bien ferme
quand tu la mets au four pour que
l'empreinte reste bien marquée.

