

Recette de sablés de Noël à la vanille !



Ingrédients :

- 250 g de farine,
- 1 oeuf,
- 125 g de sucre,
- Une pincée de sel,
- 125 g de beurre,
- 1 gousse de vanille,
- 1/2 sachet de levure chimique.

- Préchauffer le four à 180°C,
- Dans un grand bol, mélanger l'œuf avec le sucre, la gousse de vanille et le sel,
- Incorporer le beurre ramolli et mélanger,
- Ajouter ensuite la farine tamisée et la levure. Mélanger doucement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrir avec un film alimentaire puis réserver la pâte au minimum 4 heures au frais et idéalement 24 heures,
- Etaler ensuite finement la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau,

Amusez-vous avec vos emportes-pièces !

- Enfourner pendant 10 à 15 min jusqu'à ce que les petits sablés prennent une agréable couleur dorée. A la fin de la cuisson, placer aussitôt les sablés sur une grille froide. Laisser refroidir puis décorer les sablés en fonction de *votre imagination et créativité (pâte d'amande, glaçage, sucre décoratif...)*.

Bonne dégustation et Joyeux Noël !