

Sablés de Noël

4 pers | 25 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 300 g de beurre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 125 g de sucre
- 1 c. à c. de jus de citron

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine et sucre. Former un puit au centre et ajouter la levure, le sel, la cannelle et le beurre ramolli.

Etape 2

Pétrir à la main jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Déposer la pâte sur le plan de travail.

Etape 3

Prendre 3 œufs et séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Réserver 2 blancs d'œufs. Incorporer les 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier à la pâte.

Etape 4

Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire une boule, la recouvrir de film alimentaire et mettre au frais 2 heures.

Etape 5

Préchauffer le four à 210°C (Th.7). Étaler la pâte sur le plan de travail et découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce.

Etape 6

Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner 12 minutes.

Etape 7

Préparer le glaçage. Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec 2 blancs d'œufs et 1 c. à café de citron. Décorer les biscuits.