



# Sablés de Noël

De jolis biscuits de l'Avent à offrir à ceux que tu aimes

## Prépare les ingrédients

Pour 15 à 20 sablés



## Regroupe les ustensiles

- 1 saladier
- 1 bol
- 1 petite casserole
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plaque de cuisson
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 emporte-pièce en forme de bonhomme
- 1 seringue (ou 1 poche à pâtisserie)
- ✓ du papier cuisson

## Avant de commencer

- Recouvre la plaque de papier cuisson.
- Préchauffe le four à 170°.

1 Fais fondre légèrement le beurre dans la casserole.



2 Dans le saladier, fouette le sucre de canne avec le beurre.



3 Sépare le blanc du jaune d'œuf. Conserve 10g de blanc dans le bol. Ajoute le jaune d'œuf dans le saladier et fouette jusqu'à ce que la crème soit homogène.



4 Ajoute la farine, les épices, la levure et le sel.



5 Malaxe la pâte entre tes doigts. Lorsque la pâte est homogène, roule-la en boule.



6 Place la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et étale-la au rouleau à pâtisserie.



7 À l'aide de l'emporte-pièce, découpe des bonhommes. Pose-les sur la plaque.



8 Ajoute le sucre glace dans le blanc d'œuf et fouette avec la fourchette.



9 Remplis la seringue de glaçage. Décore tes bonhommes et laisse figer le glaçage.



