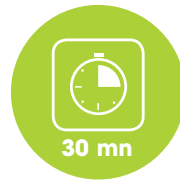


Petits sablés de Pâques



Ingrédients

- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- colorants alimentaires



Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, mélangez l'œuf avec le sucre et le sel, à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite la farine d'un coup, malaxez et égrenez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre par petits morceaux et pétrissez à la main rapidement.

Étalez votre pâte au rouleau sur une plaque préalablement farinée pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ. Utilisez des emporte-pièces pour des découpes thématiques. Enfournez pendant 10 minutes. A la fin de la cuisson, placez aussitôt les sablés sur une grille froide.

Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace et le blanc d'œuf et éventuellement le colorant. Étalez ensuite le glaçage sur les sablés puis décorez.



Astuces de chef

• Pour décorer les biscuits versez le glaçage dans une poche à douille munie d'une fine douille ronde. Commencez par les contours puis remplissez l'intérieur.

Décorez de perles en sucre et laissez sécher à température ambiante.

Dessinez les bouches des lapins avec une feutre alimentaire noir.