

Sablés

pour env. 60 pièces

Mise au frais: env. 30 min
Cuisson: 10 à 12 min

- 175 g de **beurre ou de margarine** réduire en pommade dans une terrine
75 g de **sucre**
1 c. à café de **sucre vanillé**
1 pincée de **sel**
1 c. à soupe de **lait** ajouter le tout, mélanger jusqu'à ce que l'appareil blanchisse
- 250 g de **farine** incorporer, rassembler en pâte

Façonnage: former deux rouleaux de 3 à 4 cm Ø, envelopper dans une feuille transparente, mettre env. 30 min au frais ou congeler brièvement.

Découpage: détailler en rondelles de 5 mm d'épaisseur, déposer en laissant suffisamment d'espace sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie. Faire cuire tout de suite et mettre le reste au frais.

Cuisson: 10 à 12 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Autres idées

Sablés à la toscane

Avant l'adjonction de la farine, ajouter à 1 portion de pâte 100 g de noix ou de pignons moulus.

Façonnage et cuisson: voir ci-dessus.

Décor: avant la cuisson, décorer les biscuits de quelques pignons ou cerneaux de noix partagés en deux. Saupoudrer les sablés refroidis de sucre glace.

Sablés Mikado

Avant l'adjonction de la farine, ajouter à 1 portion de pâte 50 g de fruits confits hachés très finement.

Façonnage et cuisson: voir ci-dessus.

Décor: enduire les sablés d'une fine couche de glaçage au citron, décorer de fruits confits finement hachés.



Sablés au chocolat

Avant l'adjonction de la farine, ajouter à 1 portion de pâte 2 à 3 c. à soupe de cacao en poudre.

Façonnage et cuisson: voir en haut.

Décor: après cuisson, saupoudrer de cacao ou enduire d'un glaçage foncé liquide.

Sablés doubles

Avant la cuisson, partager quelques sablés au chocolat en deux. Assembler les moitiés refroidies à volonté avec du glaçage foncé liquide, glacer. Décorer d'angélique ou de fruits confits.



Biscuits noirs-blancs: duos et escargots

Duos (1): partager les deux pâtes en deux, former des rouleaux d'env. 3 cm Ø avec les parties foncées, abaisser les parties claires en rectangles sur env. 2 mm d'épaisseur, enduire d'un peu de blanc d'œuf, y déposer un rouleau, emballer.

Escargots (2): partager les deux pâtes en deux; abaisser chacune des moitiés en un rectangle de même grandeur, sur 2 mm d'épaisseur. Enduire les pâtes claires d'un peu de blanc d'œuf, y poser les pâtes foncées, rouler.



Biscuits noirs-blancs

Pour les quatre idées:

duos, escargots, échiquier, sablés marbrés

Deux portions de pâte: 1 pour sablés et 1 pour sablés au chocolat.

Mise au frais, découpage et cuisson: voir en haut.

Sablés marbrés:

Lors de la préparation des biscuits noirs-blancs, il y a parfois des restes de pâte claire et foncée. Il suffit de les presser ensemble et de former des rouleaux pour obtenir des sablés marbrés.



Echiquier (3): partager chaque portion en trois parties dont deux pour former des barres de 1½ cm Ø. Abaisser la troisième en un mince rectangle. Enduire les barres d'un peu de blanc d'œuf, assembler, poser sur le rectangle badigeonné au blanc d'œuf, emballer.