



SABLES DE NOËL



Les ingrédients : 135g de beurre, 30g de cassonade, 20g de muscovado, 1g de fleur de sel, 1g de cannelle de Ceylan en poudre, 1g de vanille en poudre maison, le zeste d'un citron, 22g de blancs d'œufs, 80g de farine T80, 80g de farine T150.

Dans la cuve du robot et à la feuille, ou à la main comme dans la vidéo, sabler le beurre ferme et coupé en dés avec les sucres et la farine pour obtenir une semoule grossière, ajouter alors le blanc d'œuf, la cannelle et le zeste et fraser pour amalgamer le pâton. L'étaler entre 2 feuilles guitare, le laisser reposer 15 min au réfrigérateur. Décoller la pâte des deux côtés des feuilles guitare et détailler les sablés à l'aide des emporte-pièces de votre choix. Enfourner dans le four préchauffé à 160° chaleur tournante, environ 25/30min. Laisser refroidir et déguster. Ces sablés se conservent plusieurs jours dans boîte en fer ou dans une boîte hermétique.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr