

## Petits sablés de Noël

Il vous faut :

Pour 60 sablés environ

500 g de farine  
180 g de sucre  
250 g de beurre mou  
2 oeufs  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé

Pour le glaçage

un blanc d'oeuf monté en neige  
150 g de sucre glace  
du jus de citron



### Etape 1 : la pâte

Dans un grand saladier mélangez la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et le beurre mou coupé en tout petits morceaux. Malaxez avec les mains afin d'obtenir une pâte lisse et souple. Puis, emballez la pâte dans un film plastique et laissez reposer 1h au frigo.

### Etape 2 : les sablés

Sortez la pâte du frigo et préchauffez votre four à 180°C (thermostat 5-6). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte avec un rouleau en une couche d'environ 5mm. Découpez les formes que vous voulez à l'aide d'emporte-pièces ou d'un couteau pointu, puis disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les cuire 10 min, ils doivent être juste dorés.

### Etape 3 : le glaçage

Mélangez le blanc d'œuf monté en neige avec le sucre glace et un peu de jus de citron, jusqu'à l'obtention d'une crème blanche un peu épaisse. Votre glaçage est prêt, il ne vous reste plus qu'à décorer vos sablés à l'aide d'une douille (et d'un peu d'imagination !), puis de les laisser sécher.

Bon appétit !