

## Sablés rennes de Noël



Je continue avec mes gourmandises de Noël en vous proposant ces sablés très simple à réaliser en rennes de Noël. Simples, croquants, croustillants, succès garanti pour les fêtes de fins d'année !

### **Pour une quinzaine de biscuits**

#### **Ingrédients:**

180g de beurre mou

200g de sucre

1 oeuf + 1 jaune

1/2c. à café de vanille en poudre

350g de farine

80g de chocolat noir

Smarties® rouges ou billes en sucre rouges

#### **Préparation:**

Dans un saladier, travaillez au fouet le beurre avec le sucre. Ajoutez l'oeuf ainsi que le jaune, puis la farine et la vanille en poudre.

Formez une boule, filmez-la et entreposez-la au réfrigérateur au moins 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Prélevez des morceaux de pâte et aplatissez-les entre vos mains en faisant en sorte qu'ils soient ronds, déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfourez pour 12-15min. A la sortie du four, laissez complètement refroidir les biscuits sur une grille avant de les décorer.

Cassez le chocolat noir en morceaux et faites-les fondre environ 1min au four à micro-ondes. Lissez avec une spatule.

Versez le chocolat dans une poche munie d'une douille avec un petit trou. Dessinez des yeux ainsi que des cornes sur les sablés. Mettez un peu de chocolat de façon à coller les Smarties ou les billes en sucre en guise de nez.

Laissez le chocolat figer avant de déguster.