



Sablés 'étoiles'

Ingrédients

- * 300 grs de farine
- * 3 jaunes d'oeuf + 1
- * 150grs de beurre ramolli
- * 100 grs de sucre glace
- * 25 grs de poudre d'amande
- * 1 gousse de vanille
- * 1 cuill.à café de levure chimique
- * 1 cuill.à café de lait
- * 1 pincée de sel

Travaillez le beurre en crème avec le sucre glace. Incorporez la poudre d'amande, les 3 jaunes et la pulpe de vanille.

Bien mélanger, ajouter ensuite la farine tamisée, la levure et le sel.

Former une boule, laissez reposer au frais pendant 3 heures.

Sortir la pâte, laissez à température ambiante environ ½ heure et l'étalez sur 2mm d'épaisseur.

Découper des formes avec l'emporte-pièce de votre choix.

Badigeonner avec le mélange jaune d'oeuf/ cuillère à café de lait.

Faire cuire sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé pendant env. 14mns à 180°C (th.6)

Saupoudrez de sucre glace ... Consommez SANS modération !!!!



Par un beau matin d'hiver