



Sablés tranches de pastèques...

Ingrédients :

- 155 g de margarine (ou 70 g de margarine + 85 g de beurre pommade)
- 140 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf moyen
- 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 1 càs d'eau de rose (ou 2 càs de jus d'oranges,...)
- Colorant alimentaire rouge
- 350 à 400 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 pépites de chocolat par tranches

Pour la décoration :

- 1 blanc d'œuf
- 1 càs d'eau ou eau de rose, fleur d'oranger,...
- du sucre coloré vert (à faire la veille)



Préparation du sucre coloré :

Verser 1 verre de sucre cristal dans un sac congélation avec quelques gouttes de colorant alimentaire vert. Bien refermer, et secouer, puis poser à plat et frotter pour que le colorant aille bien partout. Si ce n'est pas assez vert, rajouter du colorant et frotter encore, dans le cas contraire, rajouter du sucre. Verser ce sucre vert dans une assiette creuse et le laisser sécher.

Préparation :

Dans un saladier, travailler la margarine pommade avec les sucres au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte légère et mousseuse. Y ajouter l'œuf, l'extrait de vanille, l'eau de rose et le colorant en fouettant toujours.

Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Les incorporer progressivement à l'appareil à la margarine en pétrissant pour obtenir une pâte homogène molle et lisse. Si elle est trop collante, y ajouter un peu de farine.

En faire une boule puis la filmer avec de la cellophane. La réserver au réfrigérateur au moins 2h.

Préchauffer le four à 160°C.

Après ce repos, fariner un plan de travail et le rouleau avant d'étaler la pâte sur environ 5 mm d'épaisseur.

Découper des disques dedans à l'emporte pièces rond lisse de 6,5 cm de diamètre. Puis recouper chaque cercle en 2 par le milieu pour obtenir les tranches de pastèques. Les disposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

Utiliser les chutes de pâtes pour faire la peau de la pastèque. Mettre quelques gouttes de colorant vert, un peu de farine puis façonner des petits boudins. Tremper votre doigts dans de l'eau, puis le passer sur la partie arrondie d'une tranche de pastèque rose afin de pouvoir "coller" le boudin vert, appuyer puis couper l'excédent de pâte verte.

Mettre sur chaque biscuit 3 pépites de chocolat pour faire les pépins.

Les disposer sur la plaque au fur et à mesure. Enfourner et faire cuire de 8 à 12 min pas plus ! Les biscuits ne doivent dorer pour être fondants, car ils continuent de cuire en dehors du four. Laisser refroidir complètement sur une grille.



Finitions :

Dans un bol, mélanger le blanc d'œuf avec l'eau.

Y tremper le bord de la partie arrondie, puis mettre dans l'assiette du sucre vert pour faire la peau de pastèque. Et ainsi de suite avec tous les biscuits. Les laisser sécher avant de les conserver dans une boîte hermétique.

Autres possibilités pour faire la partie verte : faire fondre du chocolat blanc et y mettre quelques gouttes de colorant vert, ou faire un glaçage vert.

Au fait, à défaut de pépites, faire fondre du chocolat puis avec un sac congélation dont la pointe est à peine coupée, dessiner les pépins sur les biscuits...

Voilà, c'est tout !

Variantes : on peut les faire jaunes avec des dessins en glaçage pour faire des tranches de citron, orange pour faire des oranges, vert pour des kiwis, bref, c'est déclinable pour tous les fruits en tranches...!!!

BON APP'