

Étoiles de Noël

au parfum d'agrumes



Pour 18 étoiles (8 cm)

Préparation : 45 minutes

Repos : 1 heure + 15 minutes + 1 heure (si glaçage)

Cuisson : 12 minutes

- 240 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 65 g de sucre glace
- 1 oeuf (70g pesé entier avec sa coquille)
- 20 g de poudre de noisettes
- 1 c à dessert de zeste d'orange coupé fin
- 1 pincée de sel

Pour le glaçage :

- 1/2 citron
- 100 g de sucre glace

Pour la déco :

- Petites perles argentées (ou perles multicolores)

Dans un saladier, travaillez le beurre avec une cuillère en bois pour le rendre crémeux. Ajoutez le sucre glace tamisé en mélangeant énergiquement. Ajoutez la poudre de noisette, le zeste d'orange, l'oeuf. Mélangez entre chaque incorporation des ingrédients. Incorporez la farine tamisée progressivement et une pincée de sel.

Formez une boule. *Il vous faudra plus ou moins ajouter de la farine en fonction du poids de votre oeuf.* Emballez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer minimum 1 heure au frais.

Sortez la pâte du frigo 10 minutes avant de l'étaler sur un plan de travail fariné sur 5 mm d'épaisseur. *Pour plus de faciliter, j'étale ma pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.*

Si vous souhaitez faire des trous dans les étoiles, utilisez une paille comme moi (c'est efficace !) ou un bouchon de stylo. J'en ai fait avec un trou au centre et un trou plus haut pour ma présentation finale. Si vous prévoyez de les suspendre, faites plutôt le trou entre deux branches d'une étoile, cela sera plus joli, je m'en suis aperçue qu'après.

Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer de nouveau au frais pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 170° C (150° C) pour moi. Sortez vos étoiles et glissez au four pour 12 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Préparez le glaçage : Pressez le jus du 1/2 citron et mélangez-le avec le sucre glace. Vous devez obtenir une pâte homogène épaisse.

Appliquez un peu de glaçage au centre de l'étoile et étalez-le à l'aide de votre doigt pour recouvrir la surface de l'étoile. *C'est une technique qui fonctionne bien et le glaçage se lisse de lui-même.*

Placez un cure-dent dans le trou pour éviter qu'il soit bouché par le glaçage.

Disposez sans attendre la déco choisie, ici des perles argentées et des petites étoiles jaunes mais j'aimais moins donc j'ai continué avec mes petites perles argentées.

Laissez sécher 1 heure.

Vous pourrez ensuite selon votre goût en assembler plusieurs étoiles en faisant passer un ruban dans le trou central des étoiles ou suspendre les autres dans le sapin.

Conservez vos sablés étoilés dans une boîte métallique, ils conserveront ainsi tout leur croquant.