Cuisine : les sablés de Pâques

par Anita Bölcs

3-4P 5-6P 7-8P

Pâte à sablés

- 125 sucre glace
- ½ cc (cuillère à café) d'essence de vanille
- 1 jaune œuf moyen
- 250g de beurre
- 1 pincée de sel
- 375g de farine fleur

Mélanger tous les ingrédients au mixer.
Mettre au réfrigérateur 15 min.
Etendre la pâte pour obtenir une surface lisse d'une épaisseur 4 à 5mm.
Découper les biscuits avec des formes.
Cuire 12-14 min au four à 200°C.

Glaçage

- 250g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 3 à 4 cs (cuillères à soupe) de jus de citron

Mélanger tous les ingrédients au fouet.
Le glaçage ne doit pas être trop liquide.
Partager le glaçage en divers bols et colorer avec des colorants alimentaires.
Etaler délicatement le glaçage au pinceau ou avec le dos de la cuillère à café.
Décorer avant que le glaçage ne soit sec.

Décoration

- Smarties, paillettes et autres décorations alimentaires