

Sablés d'avril

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel ou sel fin
- **pour la glace royale :**
- 1 blanc d'oeuf
- 150g de sucre glace
 - four à 180°C.



Préparation

Mélange l'oeuf, le sucre et le sel.

Ajoute ensuite toute la farine d'un coup, malaxe et égrene à la main.

Ajoute le beurre par petits morceaux et pétris rapidement : attention, le beurre ne doit pas fondre, sinon la pâte devient collante.

Réserve au frais emballé dans un film alimentaire pendant au moins 1 heure.

Etale au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm environ.

Fabrique-toi des emporte-pièces en dessinant des poissons sur du papier un peu rigide (ça marche aussi avec du papier normal mais c'est moins pratique!) Tu peux faire des formes de poisson différentes.

Pose les emporte-pièces sur la pâte et découpe des poissons.

Dépose les poissons sur du papier sulfurisé et mets-les au four pendant 10 à 12 minutes maximum (cela dépend si tu les aimes plus ou moins cuits)

Pendant la cuisson, profite-en pour faire la glace royale (pour décorer le poisson)

Mets un blanc d'œuf dans un bol, rajoute la moitié du sucre glace, mélange au fouet et rajoute l'autre moitié du sucre glace. Rajoute un peu de sucre si le mélange est trop liquide.

Mets le mélange dans une poche à douille (si tu n'en as pas utilise un sac congélation ou une feuille de papier sulfurisé en cornet. Coupe une toute petite ouverture au bout pour laisser sortir le mélange).

Les sablés se conservent longtemps placés au sec dans une boîte en métal hermétique.