

RECETTE des SABLÉS de NOËL en MATERNELLE

1. LES INGRÉDIENTS POUR 24 PETITS SABLÉS

1. 250 g de farine (type 45)
2. 125 g de beurre doux
3. 1 oeuf
4. 90 g de sucre en poudre
5. une pincée de sel
6. des épices de type cannelle, pain d'épices (en option)

2. LES USTENSILES

- ☐ un saladier
- ☐ un verre doseur (verre mesureur ou verre gradué)
- ☐ des emporte-pièces de différentes formes
- ☐ un rouleau à pâtisserie
- ☐ une cuillère à soupe
- ☐ un couteau à beurre
- ☐ un bol (pour y casser l'oeuf)
- ☐ une fourchette
- ☐ une planche à découper
- ☐ du papier cuisson
- ☐ des plaques de cuisson
- ☐ un plateau (qui servira de poubelle de compost pour les coquilles)
- ☐ une balance pour le beurre (ou utiliser la graduation de l'emballage)
- ☐ un tablier (en option)

3. LA RECETTE

Point de vigilance :

Réaliser le dosage des ingrédients à l'avance fait gagner un temps précieux. C'est pourquoi les étapes ci-dessous n'en font pas mention.

Les étapes

1. Verser la farine dans un saladier.
2. Faire un creux à l'aide de la cuillère à soupe.
3. Ajouter une pincée de sel.
4. Verser le sucre en poudre (et les épices).
5. Casser l'œuf dans le bol prévu (et jeter les coquilles).
6. Fouetter l'œuf avec la fourchette.
7. Verser l'œuf dans le saladier.
8. Mélanger avec la cuillère à soupe.
9. Couper le beurre en petits morceaux, à l'aide du couteau, sur la planche à découper.
10. Ajouter les morceaux de beurre dans le saladier.
11. Malaxer le tout du bout des doigts pour obtenir une boule de pâte.
12. Déposer la boule sur une feuille de cuisson (ou sur le plan de travail fariné).
13. Étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie.
14. Placer du papier cuisson sur les plaques de four.
15. Découper la pâte étalée à l'aide des emporte-pièces pour réaliser les sablés.
16. Déposer délicatement les sablés sur les plaques de four, au fur et à mesure.
17. Assembler les restes de pâte pour refaire une boule.
18. Reprendre les étapes 12 à 17 jusqu'au dernier sablé.

La cuisson

Enfourner 10 à 15 minutes à 180 degrés. Laisser refroidir sur la plaque, avant de les manipuler. Bonne dégustation !