

PETITS SAPINS DE NOEL

Prévoir des emporte-pièces pour découper (ronds et dentelés de diamètre 5 cm - 4 cm– 3 cm)

INGRÉDIENTS

- 325 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ c à s d'eau
- 150 g de beurre

PREPARATION

Mélanger tous les ingrédients secs : farine, levure, sucre vanillé, sucre en poudre à l'aide d'une corne à pâtisserie en "coupant" la préparation.

Ajouter le beurre en petits morceaux en les répartissant sur le bord du saladier tout autour de la préparation, si possible en évitant de les faire toucher.

Enrober chaque morceau de beurre avec la farine à l'aide d'une cuillère en bois (préconisé)

Mélanger ensuite à l'aide d'une corne jusqu'à obtenir une pâte ferme.

Laisser reposer cette pâte 1 à 2 h au frais.

Puis, fariner le plan de travail, diviser la pâte en trois parties égales et étaler chaque pâton jusqu'à 1,5 mm d'épaisseur puis le découper à l'emporte-pièce.

Déposer les formes sur une plaque garnie d'une feuille de cuisson ou de papier sulfurisé et, dans la mesure du possible, mettre au four plaque par plaque (par diamètres uniformes) sans oublier de compter de manière à faire autant de forme de chaque sorte.

Four à 170°C pendant 10 – 9 – 8 mn suivant les tailles.

Les sortir lorsqu'ils sont légèrement dorés et les laisser refroidir sur une grille puis les stocker dans des récipients hermétiques différents. Il est possible de les garnir le lendemain.

Mettre de la confiture de framboise épaisse sur les grands fonds, puis les moyens et enfin les petits et les coller de façon à obtenir un sapin (voir photos).

Remarque du chef :

Ces petits sablés se conservent parfaitement plusieurs jours dans des boîtes hermétiques et peuvent aussi être garnis de ganache au chocolat, caramel au beurre salé, etc...