

Sablés de Noël aux amandes de Christophe Felder



Pour 30 sablés environ
Préparation : 30 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 15 minutes par fournée

150 g de beurre mou
90 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf battu
40 g d'amandes en poudre
250 g de farine

Tamisez séparément la farine et le sucre glace.

Dans un saladier ou un grand bol, mélangez le beurre mou, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel, l'œuf et les amandes. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et placez la au froid pendant 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur un plan de travail bien fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm et découpez les biscuits à l'aide de l'emporte-pièce de votre choix, cette pâte se prête vraiment bien à toutes les formes. Puis déposez les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Ramassez les chutes, formez une nouvelle boule et recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Faites cuire 10 à 15 min.

Laissez refroidir les sablés puis saupoudrez les de sucre glace.

Ils se conservent facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et dans un endroit frais et sec. Et personnellement je les trouve encore meilleurs le lendemain !