

Sablés de Noël, Cyril Lignac

20 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- LES SABLÉS :
 - 150g de farine
 - 100g de poudre d'amandes
 - 50g de sucre roux
 - 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre
 - 1 zeste d'orange non traitée
 - 1 pincée de sel fin
 - ½ sachet de levure chimique
 - 3 cuil. à soupe de purée d'amandes blanches
 - 2 cuil. à soupe d'huile d'amande
 - 5 cuil. à soupe de lait
 - Farine pour le plan de travail
- LE GLAÇAGE :
 - 60g de sucre glace
 - 1 jus de citron jaune
- LES USTENSILES :
 - 1 plaque à pâtisserie + 1 feuille de silicone
 - emporte-pièces en inox ou plastique en forme de sapin, étoile, renne...
 - tampon avec dessin de Noël
 - 1 spatule
 - 1 poche plastique sans douille

1.

Dans un saladier, versez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, la levure chimique, le sel, la cannelle et le zeste d'orange râpée. Mélangez. Ajoutez l'huile d'amande et la purée d'amandes. Mélangez de nouveau. Formez comme une poudre et ajoutez le lait pour faire une boule.

2.

Farinez votre plan de travail et étalez votre pâte, formez les dessins que vous souhaitez à l'aide des emporte-pièces. Déposez les sablés sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Sortez les sablés et laissez refroidir.

3.

Mélangez le jus de citron avec le sucre glace pour obtenir le glaçage, versez dans la poche. Décorez les sablés.