

Sablés de Noël à la cannelle



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients :

250 g de farine

125 g de beurre froid, coupé en morceaux

100 g de sucre en poudre

1 œuf

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé (ou quelques gouttes d'extract de vanille)

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et la pincée de sel. Ajoutez le beurre froid et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à former une pâte homogène. Si nécessaire, ajoutez une cuillère à soupe d'eau froide pour lier la pâte. Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire, et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm.
4. À l'aide d'emporte-pièce (étoiles, sapins, cœurs, etc.), découpez des formes dans la pâte et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Laissez refroidir sur une grille avant de manipuler.
6. Saupoudrez les sablés refroidis de sucre glace pour un effet enneigé.