


# Sablés au beurre

Les sablés au beurre, un incontournable dans les boîtes de biscuits de Noël !

environ 100 pièces

 Débutant

 up to 60 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque de cuisson  
papier cuisson  
emporte-pièce divers  
1 pinceau à pâtisserie

### Pour la pâte:

250 gr. de beurre pommade (mou)  
250 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon  
Dr.Oetker  
2 oeufs  
2 jaunes d'oeufs  
1 gr. de sel  
1 c. à c. de zestes rapés d'un citron  
non traité  
500 gr. de farine de blé

### Pour la dorure:

2 - 3 jaunes d'oeufs  
1 c. à s. de crème fraîche liquide

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson et préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Lavez le citron, essuyez-le et à l'aide d'une râpe universelle, zestez-le.

- 3 **Préparation de la pâte :**

Dans un récipient, battez le beurre en pommade. Ajoutez successivement le sucre, le sucre vanillé, les œufs entiers et les jaunes, le sel, les zestes de citron et mélangez bien. Tamisez la farine sur les ingrédients.

- 4 Pétrissez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

- 5 Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez au frais pendant 1 heure env.

- 6 Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découpez des formes à l'aide des emporte-pièces. Disposez les biscuits sur la plaque.



## 7 Préparation la dorure :

Mélangez et battez les jaunes d'œufs avec la crème liquide. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les biscuits de ce mélange.

## 8 Placez au four et faites cuire chaque fournée :

**Position de la grille : Milieu**

## 9 Retirez du four et laissez refroidir sur une grille.

### Conseils

- Vous pouvez remplacer les zestes de citron par des zestes d'orange.
- Vous pouvez également faire cuire les sablés sans le badigeon aux œufs. Recouvrez les biscuits encore chauds d'un glaçage au sucre, en mélangeant du sucre glace avec un peu de jus de citron ou d'orange.

