



Toque & Tablier



Les petits sablés de Noël

Atelier P'tits Marmitons 6-8 ans

Pour une trentaine de petits biscuits comme sur la photo.

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 180 g de beurre doux et mou
- 2 œufs (1 œuf entier et 1 jaune)

L'épicier :

- 180 g de sucre blanc cristallisé (si vous ne faites pas de glaçage, ajoutez 40 g de sucre)
- 340 g de farine T45 ou T55
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille ou une gousse fraîche

Pour le glaçage :

- Glaçage royal ou glaçage blanc : 200 g de sucre glace + 1 blanc d'œuf
 - Glaçage chocolat : 40 g de chocolat 70% Lindt à cuisiner + 2 cuillères à café d'huile neutre
- (Je donne les mesures pour une trentaine de biscuits, si vous voulez faire la moitié des biscuits en glaçage chocolat et la moitié en glaçage royal, divisez les mesures ci-dessus en 2)
- Pour le décor : quelques billes ou paillette en sucre (épicerie fine) facultatif

Avant toute chose, on retrouse ses manches, on se lave les mains, on enfle un tablier !

1. Faites faire toutes les mesures par votre enfant. Pour le sucre glace, faites-lui passer à travers un tamis (si vous en avez) ou une passoire à maille fine pour qu'il soit bien fin, sans amalgame. Réservez toutes les pesées.
2. Faites couper le beurre en morceaux grossiers par votre enfant (il doit être ce qu'on appelle « pommade », c'est-à-dire bien mou. Si ce n'est pas le cas, laissez quelques secondes au micro ondes en prenant bien soin de ne pas commencer à le faire fondre !)
3. Dans le bol d'un robot ou une jatte, faites jeter par votre enfant le beurre et avec l'aide d'un batteur, battez-le pendant 1 minute -1 minute 30. Ajoutez le sucre et la vanille, mélangez toujours au batteur.
4. Une fois le sucre bien incorporé au beurre, faites ajouter par votre enfant l'œuf et le jaune. Mélangez encore au batteur pendant 30 secondes.

5. Puis faites ajouter la farine d'un coup par votre enfant. Arrêtez votre batteur et avec une cuillère en bois, **incorporez la farine tout doucement comme si vous faisiez une mousse.**
6. Dès que la farine est incorporée (cela va très vite), arrêtez de travailler la pâte. Elle doit ressembler à cela : amalgamée mais collante. Nous allons la mettre au frais pour qu'elle durcisse et que nous puissions la travailler ensuite



7. Mettez votre pâte sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez précédemment posé une feuille de papier cuisson. Posez dessus une autre feuille de cuisson (pour faire un sandwich). Demandez lors à votre enfant d'étaler la pâte avec un rouleau (un demi-centimètre d'épaisseur) à travers cette feuille. Mettez-la 15 minutes au congélateur ou 30 minutes au frais. Elle doit être bien durcie par le froid.
8. Pendant ce temps, préparons le glaçage royal, dans une jatte, mélangez au batteur ou vivement au fouet à main, le sucre glace et le blanc d'œuf. Réservez. Préparons le glaçage au chocolat : faites fondre, par tranche de 20 secondes, au micro ondes le chocolat avec une cuillère à café d'eau. S'il reste un petit morceau de chocolat dans le chocolat fondu, arrêtez-vous là : mélangez et laissez fondre avec le reste de chocolat déjà fondu. Quand votre chocolat est bien lisse, ajoutez l'huile et réserver.
9. Reprenons nos biscuits : Faites préchauffer votre four à 160°. Enlevez votre pâte de sous la plaque. Posez un nouveau papier cuisson sur la plaque (vous y poserez vos sablés au fur et à mesure que vous les confectionnerez). Enlevez le papier cuisson qui était posé sur votre pâte. Avec des emporte-pièces spéciaux Noël, faites découper par votre enfant, de jolies formes et posez-les sur une plaque. Enfourez pour 15-25 minutes (tout dépend de la puissance de votre four). Sortez vos biscuits quand ils sont encore blancs et les contours commençant à dorer. Laissez-les refroidir (mais pas sur la plaque de cuisson encore chaude !).
10. Une fois froids, battez rapidement vos glaçages pour qu'ils soient de nouveau uniformes. Faites tremper une surface de tous les biscuits par votre enfant. Ajoutez les billes et paillettes de sucre si vous en avez et laissez-sécher 24h à l'air libre. Quand ils seront secs, conservez-les dans une boîte en fer pour ne pas qu'ils prennent l'humidité (faites les 2 ou 3 jours avant de les déguster mais pas plus, ils sont meilleurs tout de suite après la confection !)

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : pour que vos sablés soient bien sablés et non durs, il faut travailler un minimum, et tout doucement, la pâte après incorporation de la farine. De plus, une cuisson douce ainsi que courte vous empêchera de les rendre trop croquants.

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : Une fois que votre pâte est froide, vous pourrez « emporte-piécer » vos sablés. Si elle est trop molle, cela devient compliqué. C'est pourquoi, il est préférable que de les confectionner dans une pièce fraîche et, en cours de route, si votre pâte se réchauffe trop, remettez au froid pour qu'elle durcisse.

On ne jette rien : Bien évidemment, confectionnez des petits sablés de Noël avec les chutes de pâte, arrêtez-vous quand vous n'en avez plus !

