



## Les boutons

**Préparation : 45 minutes • Repos : 1 heure • Cuisson : 15 minutes**

**Difficulté : ★★ Budget : ★**

**Pour 20 sablés**

**125 g de farine \* 30 g de poudre d'amandes \* 50 g de sucre \* 1 sachet de sucre vanillé \* 100 g de beurre tempéré**

Mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sucre vanillé. Faites un puits et placez au centre le beurre coupé en dés. Travaillez la pâte entre les mains jusqu'à l'obtention d'un gros sable, puis formez une boule et laissez-la reposer 1 heure au frais enveloppée dans du film alimentaire.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez les sablés ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Placez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Donnez l'apparence d'un bouton avec un emporte-pièce d'un diamètre inférieur et créez 4 petits trous avec une petite pique en bois.

Faites-les cuire à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes. Les biscuits doivent à peine dorer. Laissez refroidir sur la plaque. Dessinez les fils avec un peu de glaçage ou de chocolat.