

# Recette : Les sablés de Noël

## Ingrédients :

250 gr de farine  
125 gr de sucre (ou vergeoise)  
125 gr de beurre ramolli  
1 œuf  
1 pincée de sel  
2 c. à c. de cannelle  
(ou de la vanille ou  
autres.)

## Préparation :

Mélange le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.

Ajoute l'œuf, le sel et la cannelle.

Tamise la farine et incorpore-la petit à petit à ta préparation.

Mélange bien et façonne une belle boule de pâte.

Dépose-la dans un plat et laisse-la reposer 30 minutes au frigo.

Saupoudre ton plan de travail avec un peu de farine et abaisse la pâte au rouleau

à pâtisserie pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm.

Avec des emporte-pièces ou la pointe d'un couteau, découpe tes biscuits en forme d'étoiles, de sapins, de cœurs...

Si tu désires les suspendre au sapin, perce un trou dans le biscuit avec une paille.

Fais-les cuire dans un four préchauffé à 150 °C pendant 12 à 15 minutes.

