

les sablés de fête

POUR QUI ? 30 personnes qui savent se retenir ou 10 qui grignotent entre les repas
QUAND ? entre la naissance du petit Jésus & la Saint Sylvestre
POURQUOI ? pour patienter entre les différentes agapes

300 grammes de farine
100 grammes de sucre glace
deux sachets de gingembre en poudre de Max Daumin
deux œufs
200 grammes de beurre
50 grammes de confiture de cerises d'Anatra
des emporte-pièces ou un vrai talent de sculpteur

couper le beurre froid en dés et mélanger avec la farine. oui, avec vos doigts ou ceux de petites menottes innocentes.

ajouter les deux jaunes d'œuf, garder les blancs. et le gingembre.
malaxer. former une boule et mettre dans un film, au frais,
pour trente minutes au moins.

sortir la pâte du frigo. la couper en deux. étaler la première moitié sur
un plan de travail fariné, jusqu'à atteindre 1cm d'épaisseur.
à l'aide d'emporte-pièces de la forme de votre choix - sapin, étoile,
petit-papa Noël – former des sablés.

les enfourner dans un four chaud, à 180°C, pendant 10 minutes.

étaler l'autre moitié de la pâte, jusqu'à atteindre une épaisseur de 3 cm.
former des petits ronds ou utiliser un emporte-pièce. enfoncer votre pouce dans
chaque sablé et dans le puit créé, verser une petite cuillère de confiture.

enfourner pour 15 minutes dans un four chaud, à 180°C.

les laisser refroidir, puis les déposer près du sapin. pour le père Noël,
ou plutôt tous ses lutins.