

Les sablés-cœurs



Ingrédients

- 1 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 75 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes

Glaçage

- 125 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- colorants alimentaires rouge, jaune, vert
- perles de sucre nacrées



Préparation

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à former une pâte lisse.
3. Faire une boule et mettre au frais dans le réfrigérateur pour 30 min.
4. Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie en une plaque de 3 à 4 mm d'épaisseur.
5. Découper des cœurs à l'emporte-pièce.
6. Ranger sur une plaque à pâtisserie et enfourner pour 10 min.
7. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage

1. Mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf pour obtenir un glaçage lisse et épais.
2. Diviser dans 4 bols : réserver du glaçage blanc et colorer en rose, vert et jaune (1 goutte de colorant suffit).
3. Étaler le glaçage sur les sablés avec une petite cuillère.
4. Terminer la décoration en ajoutant du glaçage blanc et des perles de sucre.
5. Présenter les sablés dans un joli bocal décoré d'un ruban.



(création et photos : Béatrice Garel)