



Petits gâteaux

Biscuits sablés à la vanille



1h15 **30 min** **15 min** **30 min** **459**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les sablés

280 g **Farine**
220 g **Beurre**
130 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
2 c. à café **Extrait de
vanille**
1 **Sel**

Ingrédients pour le décor

100 g **Sucre glace**
20 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Dans un saladier, faire fondre le beurre pendant 1 minute au micro-ondes. Ajouter le sucre et fouetter.
- 2 Ajouter le jaune d'œuf, l'extrait de vanille et le sel. Fouetter.
- 3 Verser en une seule fois la farine, mélanger avec la cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène.
- 4 Former une boule, filmer et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 5 Il est important de laisser la pâte reposer, elle sera plus facile à travailler.

Étape 2

Mise en forme et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Former de petites boules avec la pâte, les placer sur la plaque anti-adhésive en les espaçant bien (plusieurs fournées seront nécessaires).
- 3 Écraser les boules avec les dents d'une fourchette.
- 4 Enfourner pendant 15 minutes.

Étape 3

Décoration des biscuits

- 1 Extraire les graines de la vanille. Les incorporer au sucre semoule avec le bout des doigts. Réserver ce sucre vanillé.
- 2 Mettre le sucre glace dans un bol et ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une consistance souple et un peu liquide.
- 3 Placer ce glaçage dans un sac de congélation.
- 4 Le sac de congélation coupé remplace la poche à douille si on n'en possède pas.
- 5 Couper un tout petit coin du sac de congélation puis former des filets sur les sablés.
- 6 Parsemer rapidement de sucre vanillé, avant que le glaçage ne sèche.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser sécher le glaçage.
- 2 Déguster les biscuits une fois qu'ils ont complètement refroidi.