



Les sablés à la rose

Recette pour 30 sablés. Préparation : 10 min. Frais : au moins 1 h. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Beurre : 125 g, mou
Sucre glace : 125 g
Oeuf : 1
Poudre d'amandes : 50 g
Farine : 250 g
Eau de rose : 1 c. à s.

Blanc d'oeuf : 1
Sucre glace : 175 g
Colorant alimentaire : rouge (*Artgato*)
Eau de rose : 1 c. à s.

Perles de sucre

Matériel

une jatte
une balance ménagère
du film alimentaire
emporte pièces



Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Dans la jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et l'oeuf entier.
- enfin, quand je parle d'oeuf entier, c'est d'un jaune et d'un blanc, pas de la coquille évidemment !-
2. Ajouter ensuite la poudre d'amandes, la farine et quelques gouttes d'eau de rose. Bien pétrir et mélanger l'ensemble jusqu'à former une boule compacte et bien lisse.

Réalisation > le frais

3. Emballer cette boule de pâte dans un morceau de film alimentaire et la placer au réfrigérateur durant au moins une heure avant de l'utiliser pour vos recettes.

Réalisation > la cuisson

4. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement sur un plan de travail fariné et découper des sujets à l'emporte pièce selon l'occasion. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Disposer ces petits sujets de pâte sablée aux amandes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfourner pour environ 12 minutes si ce sont des petits sujets peu épais, ou plus si vos sujets sont plus grands ou "dodus". Laisser tiédir avant de déguster.

Réalisation > le glaçage royal

7. Mélanger le blanc d'œuf avec le sucre glace en évitant les grumeaux, parfumer d'un peu d'eau de rose et teinter d'une pointe de colorant rouge.
8. Etaler ce glaçage royal à la spatule sur les sujets de pâte sablée complètement refroidis, et orner éventuellement de perles de sucre.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com