

Etoiles de Noël à la cannelle

par Cecilecooks



Préparation : 30 minutes (hors repos et cuisson)

Cuisson : 15 minutes par fournée

Repos : 2 heures

Quantité : une quinzaine de sablés

Difficulté : 1

Ingrédients :

Pour la pâte à sablé à la cannelle

87 gr de beurre doux

62 gr de sucre

125 gr de farine

25 gr d'amandes en poudre

25 gr de noisettes en poudre

12 gr de cannelle en poudre

1/2 oeuf (environ 25 gr)

Pour le glaçage royal

1 blanc d'oeuf

150 gr de sucre glace

1/2 c. à café de jus de citron

Procédé :

La pâte à sablé à la cannelle

1 - Au robot avec la feuille ou dans un bol avec une maryse ou un fouet, mélanger le beurre légèrement pommade/ramolli, le sucre, les amandes et noisettes en poudre, et la cannelle. Quand le mélange est homogène, incorporer l'oeuf. Puis en dernier lieu incorporer la farine.

Beurre pommade = beurre ramolli ayant la consistance d'une pommade (crème Nivea)

2 - Etaler immédiatement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson/guitare/tapis silicone jusqu'à obtenir une épaisseur uniforme de 9 mm. Réserver 2 heures au réfrigérateur.

Attention : on peut aussi étaler la pâte en farinant légèrement son plan de travail, mais dans ce cas là, vous laisserez d'abord reposer votre pâte 2 heures au réfrigérateur au préalable.

Le glaçage royal

3 - Mélanger tous les ingrédients ensemble et mélanger au fouet/cuillère jusqu'à obtenir une réparation parfaitement lisse.

4 - Etaler une TRES fine couche de glaçage sur la pâte avec une petite spatule coudée (à défaut, une maryse/une palette/le dos d'une cuillère à soupe). On doit deviner la pâte à sablé dessous, par transparence. Placer la pâte glacée au congélateur une dizaine de minutes afin de la détailler plus facilement.

Attention : mon visuel n'est pas au top car j'ai pensé qu'il fallait répartir l'ensemble de mon glaçage sur la surface. Le problème est qu'à la cuisson, cela déborde dans tous les sens.

Le détaillage et la cuisson

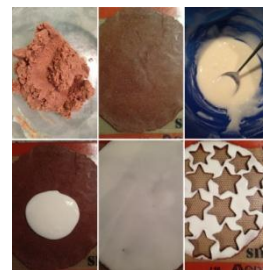
5 - Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante. Placer une feuille de papier cuisson ou un tapis silicone sur une plaque de cuisson.

6 - A l'aide d'un emporte-pièce, détailler/couper autant de petits sablés que possible en limitant les chutes. Disposer les sablés sur la plaque de cuisson préparée.

Attention : les chutes - *une fois cuites* - ne sont pas très esthétiques mais néanmoins délicieuses !

7 - Enfourner pour environ 15 minutes.

Attention : vous pouvez aussi replacer les petits sablés une dizaine de minutes au réfrigérateur si le temps passé à détailler les sablés a été un peu long.



Coup de fouet

- C. Felder et C. Lesecq nous recommandent éventuellement de garder les sablés crus dans une boîte au congélateur pour les cuire à la période de son choix. Pour l'organisation des festivités de Noël, c'est une excellente nouvelle !!