

Rennes de Noël en sablés à la vanille

par Cecilecooks



Réalisation : 30 minutes (hors temps de cuisson et de repos)
Repos : 1 heure (pour la pâte) + 30 minutes (pour le séchage)
Cuisson : 15 minutes environ
Quantité : une dizaine de sablés

Ingrédients :

Pour la pâte à biscuits (sans jaune d'oeuf)

115 gr de beurre

100 gr de sucre semoule

30 gr de blanc d'oeuf (1 blanc d'oeuf)

210 gr de farine

1/2 c. à café de gros sel

les graines d'une gousse de vanille ou les zestes d'un citron ou un peu de fève tonka râpé

Pour le glaçage

100 gr de sucre glace

du blanc d'oeuf ou du jus de citron

Procédé :

La pâte à biscuits (sans jaune d'œuf)

1 - Au robot avec la feuille ou à la main au fouet, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit relativement crémeux. Incorporer le blanc d'œuf et les graines de la gousse de vanille. Mélanger doucement sans trop travailler le mélange.

2 - Mélanger la farine et le sel ensemble. Ajouter ce mélange progressivement au mélange précédent beurre+sucre+blanc. Mélanger sans trop insister : dès que la pâte se décolle bien des parois du bol et forme une boule, on s'arrête.

Attention : on travaille la pâte le moins possible pour éviter de lui donner trop d'élasticité et de la voir se rétracter à la cuisson.

3 - Donner à la pâte une forme de boule, puis l'aplatir légèrement pour qu'elle prenne la forme d'un gros galet bien aplati. Filmer et réserver au réfrigérateur pour 1 heure (ou plus sans soucis).

Le détaillage

4 - Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie : tapoter la pâte au rouleau pour l'assouplir légèrement si nécessaire et éviter que les bords ne craquent, puis l'étaler pour lui donner une épaisseur d'environ 3 à 4 mm.

5 - A l'aide d'emporte-pièces aux formes de Noël, détailler la pâte. Déposer chaque pièce sur une plaque légèrement graissée ou recouverte de papier cuisson/Silpat.

Attention : avec les chutes de pâte, réaliser une nouvelle boule, étaler là à nouveau en veillant à ne pas trop fariner le plan de travail, puis détailler.

6 - Placer au réfrigérateur 30 minutes ou 10 minutes au congélateur pour aller plus vite.

7 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Enfourner pour 10 à 15 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Réserver à température ambiante.

Le glaçage

8 - Dans un bol, déposer le sucre glace. Ajouter progressivement le blanc d'oeuf ou le jus de citron et mélanger pour obtenir une texture fluide mais épaisse (qui ne s'étale pas trop vite) et bien homogène.

Les finitions

9 - Lorsque les biscuits sont bien froids, mettre le glaçage dans une poche à douille ou sinon utiliser la lame d'un couteau. Dessiner le contour des biscuits ou les détails des animaux, des personnages, en déposant le glaçage petit à petit.

Attention : pour cette étape, il faut bien prendre son temps. Si vous remarquez que le glaçage est trop liquide, rajouter alors du sucre glace et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Si le glaçage est trop épais, rajouter le liquide goutte par goutte pour lui donner la bonne consistance.

10 - Laisser sécher à température ambiante. Conserver les sablés dans une boîte en métal.