

Biscuits de Noël décorés



Préparation : moyenne

Cuisson : 10 à 15 min

Repos : 2h et plus

Quantité : 10 à 15 sablés

Ingrédients

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

Le glaçage

2 blancs d'œuf

4 c. à c. de jus citron

560 gr de sucre glace

Procédé

La pâte à biscuits (sans jaune d'oeuf)

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 (éventuellement la 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.

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 jusqu'à une épaisseur régulière d'environ 4 à 5 millimètres. Tapoter la pâte au rouleau pour l'assouplir légèrement si nécessaire et éviter que les bords ne craquent. La remettre au froid pour environ 10 minutes.

Il est plus facile de découper des sablés lorsque la pâte est froide : cela permet une découpe bien nette.

5 – Avec un emporte-pièce rond (pour les sablés ronds) et un emporte-pièce bonhomme de neige, découper les sablés dans votre pâte. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silicone. Replacer au froid pour environ 30 minutes et plus, ou au congélateur pendant 15 minutes pour aller plus vite.

Si vous n'avez pas d'emporte-pièce bonhomme de neige, vous pouvez les réaliser avec deux emporte-pièces ronds de taille différente.

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.

La cuisson

7 – Préchauffer le four à 160-170°C en chaleur tournante

8 – Enfourner pour environ 10 à 15 minutes (mais il faut surveiller la cuisson) jusqu'à ce que les sablés soient joliment dorés. Réserver à température ambiante jusqu'au refroidissement le plus total.

Les glaçages

9 – Dans la cuve du robot ou dans un saladier, mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron. Bien mélanger au fouet. Ajouter quelques gouttes d'eau si le mélange est trop compact.

Il faut ici obtenir une consistance de glaçage médium qui servira à tracer les contours des biscuits.

Lorsque vous tracez un trait dans le bol de glaçage, il faut attendre 15 secondes pour que le trait disparaisse : s'il disparaît trop vite c'est que le glaçage est trop liquide (rajouter du sucre glace), s'il disparaît trop lentement c'est qu'il est trop compact (rajouter un peu d'eau).

10 – Répartir le glaçage dans différents bols (autant de bol que de couleurs différentes). Ajouter le colorant et mélanger.

Ici j'ai réalisé plus de glaçage blanc que des glaçages colorés qui sont eux en plus petites touches.

11 – Placer dans une poche à douille ou un cornet en papier, le glaçage pour le contour (plus ferme). Couper le bout de la poche pour laisser apparaître un tout petit trou car nous voulons un trait assez fin. Avec minutie, réaliser le contour de chaque sablé. Laisser sécher à température ambiante.

12 – Diluer à peine avec 1 ou 2 cuillères complémentaires d'eau, le glaçage pour le rendre à peine plus souple. Garnir à nouveau les poches et remplir l'intérieur des sablés décorés. Un petit pic peut aider pour bien répartir le glaçage. Laisser sécher à température ambiante.

13 – Finir par les petits décors de surface (petits boutons, traits etc...). Laisser sécher à température ambiante.

Pour vous aider :

- le bonhomme de neige : corps en blanc, rouge pour l'écharpe, orange pour le nez, noir pour les boutons et les yeux ;
- les sapins : vert pour le sapin, rouge, jaune, orange pour les boules, noir pour le pot.

13 – Conserver les sablés dans une boîte à température ambiante, jamais au réfrigérateur.



Coup de fouet

- Il existe aussi une « **poudre à meringue** » (un exemple [ici – clic](#)) qui est plus facile à travailler, donne un meilleur rendu et permet conserver plus longtemps ces jolis sablés décorés de Noël.