



RECETTE DE SABLÉS



Ingrédients :

- 300 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre (coupé en petits morceaux)
- 80 g de poudre d'amande
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Etape 1 :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amande et le sucre vanillé.

Ajouter le beurre.

Mélanger bien jusqu'à obtenir du sable fin.

Puis ajouter l'œuf et former une boule.

Etape 2 :

Fariner légèrement le plan de travail.

Etaler la pâte au rouleau jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm.

Puis, dans cette pâte, avec des emporte-pièce, découper des étoiles, des sapins ou toutes autres formes désirées...

Etape 3 :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Déposer vos sujets en pâte sur du papier de cuisson.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire environ 15 minutes.



La classe de CE 1 va préparer jeudi 14 décembre 2006 des sachets de sablés qui seront vendus au Marché de Noël, le samedi 16 décembre 2006.

La maman de Victor 1 et Joséphine seront là pour nous aider.

L'après-midi, nous remplirons les sachets et nous décorerons des étiquettes.

Aidez-moi à refaire la liste de TOUT ce que je dois penser à apporter pour jeudi matin afin que rien ne manque :

Ingrédients	Matériel à ne pas oublier

Dans cette recette, il y a beaucoup de verbes d'action, qui t'indiquent ce que tu dois faire exactement pour que la recette soit réussie. Recopie-les.

Mélanger, _____

Cette recette se déroule en 3 étapes :

- la préparation de la pâte
- le découpage en formes
- la cuisson