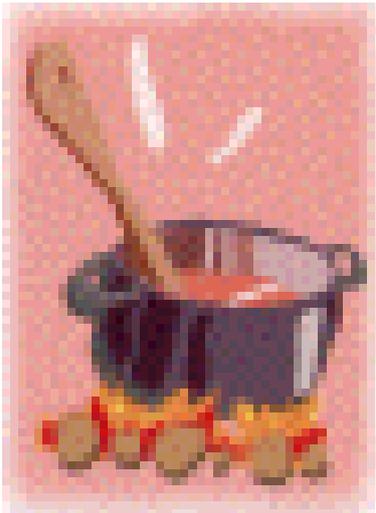


<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article216>



# Sablé

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

## Sablé

---

Faire un puits dans la farine. Verser au milieu tous les ingrédients (sauf le lait, les clous de girofle et le jaune d'oeuf) puis pétrir à la main en rajoutant soit de la farine, soit le lait suivant la consistance de la pâte.

Il faut obtenir une pâte moelleuse et lisse formée en boule.

Etaler ensuite la pâte sur environ 1/2 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis avec des emporte-pièces aux motifs de cloches, lapins, poules, papillons, poissons, canards... découper la pâte.

Avec le restant, former soit-même de petits animaux ou bonshommes en glissant des clous de girofle pour les yeux.

Les motifs d'écailles sur les poissons pourront être formés à l'aide d'un bout d'allumette piqué dans la pâte en plusieurs endroits.

Déposer les sablés dans un moule ou sur une plaque couverte de papier d'aluminium fariné.

Badigeonner de jaune d'oeuf, au pinceau ou au doigt, toutes les formes obtenues .

Mettre au four environ 10mn thermostat 7 en surveillant la cuisson. Les sablés doivent être à peine dorés.

Laisser refroidir puis disposer les petits sablés dans une boîte...