

SPÉCIAL SABLÉS

Sablés aux beurre, amandes et noisettes

200g de beurre, 100g de sucre glace, 3 c à s de féculé de maïs (maïzena), 1 c. à c. de vanille, 3 jaunes d'œuf + 1 œuf entier, ½ paquet de levure chimique, blanc d'œuf pour l'enrobage, 150g d'amandes et noisettes grillées et concassées, gelée (nappage + colorant rouge), farine (350-400g) + une pincée de sel

Travaillez le beurre +sucre+œuf+vanille pour obtenir un genre de crème. Ajoutez la levure + la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte maniable, formez des boules. Passez-les dans le blanc d'œuf, puis dans un sac plastique avec les



Photos : DR

amandes+noisettes et secouez. Récupérez les boules et placez-les sur une plaque. Faites un trou avec

vos doigts au centre et enfournez pendant 15mn dans un four préchauffé à 180°. A la sortie du four

saupoudrez de sucre glace et garnissez de gelée colorée.

Extrait du site www.cherchelloise.com

Sablés ovales à la confiture

250 g de margarine ramollie, 100 g de sucre glace (sucre en poudre), 4 c. à s. de maïzena, vanille, farine selon le mélange, colorant alimentaire jaune et rouge, confiture, 1 c. à s. de flan vanille



Dans un saladier battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajouter la maïzena, la vanille et le colorant jaune ou orange et continuer à battre. Incorporer ensuite la farine pour obtenir une pâte souple que vous étaler avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm. Découper vos sablés avec un emporte-pièce ovale et décorer avec des petites fleurs, comme indiqué sur la photo. Cuire les sablés 10 à 15 minutes à 180 °C. Retirer du four et laisser refroidir. Une fois refroidis, coller les sablés deux par deux avec de la confiture. Dans une casserole, mélanger un peu de confiture (4 à 5 c. à s.) avec 1 c. à s. de flan vanille et le colorant. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une crème homogène. Remplir ensuite les trous des sablés et des petites fleurs de cette confiture à l'aide d'une poche à douille.

Extrait du site www.cuisinealgerie.com

Sablés meringués

Pour la pâte sablée : 250g de beurre ramolli, 3 jaunes d'œufs, 125g de sucre glace, 1c. c. d'extrait de vanille, un demi-sachet de levure, farine (500g environ).

Pour la meringue suisse : 3 blancs d'œufs, 250g de sucre glace

Dans une jatte mettre le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, mélanger rapidement au fouet. Ajoutez la farine en trois fois, filmez votre pâte et réservez-la au frais. Montez les blancs d'œufs en neige sur un bain-marie et ajoutez progressivement le sucre en fouettant avec un batteur électrique retirez du bain-marie et fouettez encore au moins 5min, votre meringue doit être brillante et satinée et faire des pics. Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3mm, coupez à l'emporte-pièce des formes de votre choix.. Préchauffez le four à 180°C. Enfournez les sablés et comptez à peu près



5 à 6 min. Sortez les sablés du four et décidez le pourtour de vos sablés de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannulée et remettez au four pour 10 à 15min. Après cuisson laissez refroidir et mettre la confiture au milieu. Laissez sécher.

Extrait du site www.la-cuisine-de-mes-racines.com

Gateaux secs aux noix

220 g de beurre, 120 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 360 g de farine, 40 g de noix finement moulues, 4 pincées de levure chimique, 160 g de noix concassées, 1 cuillère à café de vanille pour 32 pièces

Battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique pendant 5 minutes. Ajouter les jaunes d'œufs et la vanille et battre pendant 1 minute.

Rajouter la farine et la levure chimique et mélanger à la main pour ramasser la pâte. Mettre cette dernière au frigo pendant 30 minutes. Retirer la pâte du frigo et faites 32 boules. Passez-les dans le blanc d'œuf légèrement battu ensuite dans les noix concassées. Faites un trou au centre des boules avec le petit doigt. Transférer dans un plateau allant au four et faites cuire à



180 degrés pendant 20 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Remplir les trous avec une petite cuillère à café de confiture de fraise.

Extrait du site : www.bonoise-recettes.com

Sablés algériens à la confiture

800 g de farine environ, 400 g beurre, 150 g de sucre glace, 6 jaunes d'œuf, 1 c. à c. de vanille, confiture d'abricot, sucre glace pour saupoudrer



Travaillez les jaunes d'œufs, le sucre glace, le beurre et la vanille. Ajoutez la farine et formez une pâte. Filmez et laissez reposer 30 mn au frais. Étalez votre pâte et découpez des formes de votre choix, Faites cuire 20 mn à 160°. A la sortie du four saupoudrez-les de sucre glace, Mettez l'équivalent d'une c. à c. de confiture ou de gelée au centre et couvrez. Dégustez avec un bon café.

Extrait du site www.cherchelloise.com

Cœurs aux grains de sésame



250 g de beurre, 100 g de sucre, 1 pincée de sel vanille, 380 g de farine, environ 200 g de grains de sésame pour enrober les gâteaux, confiture de fraises, abricots ou même de la gelée colorée

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter la pincée de sel, la vanille et la farine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Former des boules de 25 g environ, les enrober de grains de sésame et les tasser dans les moules en silicone. Enfourner à 200° jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Laisser tiédir avant de démouler. Faites chauffer légèrement la confiture ou la gelée et garnir le centre de chaque gâteau.

Extrait du livre de M^{me} Benbrim via le site www.lesrecettesderatiba.com