

Sablés / Pour environ 120 pièces

Pour la pâte sablée

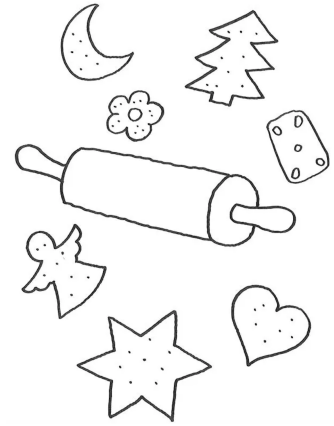
- 375 g de beurre froid
- 600 g de farine de blé (type 405 → équivalent : T45 ou T55)
- 300 g de sucre
- 3 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs (M)
- Un peu de farine pour travailler la pâte

Pour le glaçage et la décoration

- 6 cuillères à soupe de jus de citron
- 18 cuillères à soupe de sucre glace
- Décorations en sucre variées

Instructions

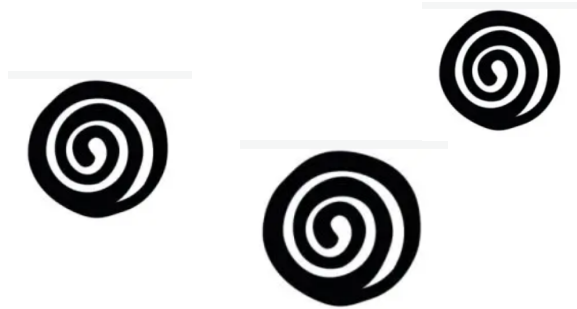
- Laisser reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur avant de la travailler.
- Faire cuire environ **7 minutes à 180 °C**.



Biscuits Noir & Blanc – 60 pièces

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs
- 200 g de beurre
- 2 c. à s. de cacao
- 2 c. à s. de lait
- 2 blancs d'œufs pour badigeonner



Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre glace, le sucre vanillé, une pincée de sel, les œufs et le beurre mou. Commencer au batteur, puis pétrir brièvement à la main.
2. Diviser la pâte en deux. Envelopper une moitié dans du film alimentaire. Dans l'autre moitié, incorporer le cacao et le lait, puis l'emballer également dans du film alimentaire.
3. Laisser reposer les deux pâtes 60 minutes au réfrigérateur.
4. Étaler les deux pâtes en rectangles d'environ 30 × 20 cm sur un plan de travail légèrement fariné. Badigeonner de blanc d'œuf.
5. Superposer les deux rectangles, puis les rouler serré dans le sens de la longueur. Réserver encore 30 minutes au frais.
6. Couper des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur avec un couteau bien aiguisé.
7. Préchauffer le four à **175 °C (chaleur tournante : 155 °C)**. **Faire cuire les biscuits 10 à 12 minutes.**
8. Laisser refroidir complètement.