

Couronne Sablée pour Noël

Blog Paprikas

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Pause : 1 h
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de sucre



- Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé qu'à obtenir une texture pommade. Ajoutez l'oeuf. Mélangez puis ajoutez la farine.
- Pétrissez rapidement, sans trop travailler la pâte qui, à la fin, doit être compacte et homogène.
- Filmez la pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 h environ.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des étoiles de plusieurs formes avec des emportes-pièces puis déposez vos sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en commençant par les poser harmonieusement et en les chevauchant afin de former une couronne, saupoudrez le tout de sucre semoule et enfournez pour 18 minutes (Le fait de chevaucher les sablés ils vont se coller à la cuisson ce qui va vous permettre d'obtenir une couronne parfaite et pouvoir la suspendre après).
- Laissez la couronne sablée refroidir puis décorez-la éventuellement avec un glaçage ou du chocolat blanc, c'est selon vos envies.

