

Les sablés à la cannelle ou autre parfum

Quantités : ces proportions donnent environ l'équivalent de 3 à 4 paquets de biscuits.

250 g de farine.

200 g de beurre.

100 g de sucre.

100 g de cassonade.

Un œuf.

Cannelle / amande réduites en poudre / graines de sésame etc.

1/ Couper le beurre en petits morceaux préalablement pour le ramollir.

2/ Dans un grand saladier mettre le beurre avec le sucre et la cassonade.

3/ Mélanger-les avec une cuillère en bois (opération ardue car le beurre reste assez consistant donc il faut de la vigueur au poignet et ne pas ménager sa peine pour un bon résultat) ou à la main.

4/ Rajouter l'œuf et la farine (tamisée au chinois) jusqu'à obtenir une belle pâte homogène. A ce moment là il va falloir rajouter les parfums. Personnellement j'ai séparé ma pâte en trois parts équivalentes, pour y mélanger respectivement :

De la cannelle : deux bonnes cuillères à soupe.

De la poudre d'amande obtenue avec des amandes fraîches de l'année ; (vos amandes peuvent se réduire facilement en poudre dans un petit robot mixeur ; on peut aussi utiliser les amandes de l'année précédente) Pour ceux qui n'ont pas la chance d'avoir un amandier dans le jardin ou qui n'ont pas le temps ou le courage de les casser, il y a la poudre d'amande qu'on peut acheter facilement en magasin).

Des graines de sésame à volonté selon le goût.

Tout autre ingrédient selon le goût ou l'envie d'innover.

5/ Mélanger l'ingrédient à la pâte et former une boule.

6/ Mettre les boules à reposer au réfrigérateur environ ½ heure (temps propice pour faire sa vaisselle notamment).

7/ Ensuite ½ heure après environ, il va falloir maintenant abaisser la pâte. La plus délicate à travailler étant celle avec le sésame puisqu'elle est plus friable, on la garde en dernier pour ne pas s'énerver. Le rouleau doit être passé délicatement pour ne pas déchirer la pâte. Elle ne doit pas être trop fine ni trop épaisse !!

8/ Découper des formes à l'emporte pièce ou tout objet réquisitionné pour la circonstance, puis disposer les sablés sur une plaque recouverte d'aluminium légèrement huilée et farinée.

9/ Préchauffer le four à 180° quelques instants, puis mettre à cuire les sablés quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés. (chaleur tournante conseillée).

10/ Avant de les sortir, piquer avec la pointe du couteau : les sablés sont encore tendres à l'intérieur ; les sortir et ils se durciront en refroidissant.