

Sablés Boutons

Ingrédients :

- * 125 g de farine
- * 30 g de poudre d'amande
- * 50 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 100 g de beurre
- * Chocolat



Préparation :

Mélangez la farine, la poudre d'amande et les sucres. Ajoutez le beurre coupé en cubes et travaillez la pâte jusqu'à obtention un gros sable, puis formez une boule, filmez-la et réservez au frais pendant une heure.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre toile Silpat® (SP 3727 ou 4035) sur la plaque perforée.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez des sablés à l'aide du découpoir cannelée 6 cm. Placez-les sur la Silpat® et donnez leurs l'apparence d'un bouton à l'aide du découpoir 3,5 cm. Marquez deux trous avec un cure-dent et faites cuire pendant environ 15 minutes.

Laissez-les refroidir sur la plaque, puis dessinez un fil avec un peu de chocolat.

Source : Sylvie Aït-Ali