

## Etoiles de Noël à la violette

Côté marché :

Pour environ 14/15 sablés

250 g de farine

100 g de beurre ramolli

1 jaune d'oeuf

50 g de sucre

1 cs de sucre vanillé maison ([recette ici](#))

1 pincée de sel

1 pincée de 4 épices

1 cs de crème fraîche d'Isigny

Confit de fleurs de violette

Pour le glaçage :

120 g de fondant

QS de myrtilles



Préparation :

Dans un grand saladier, mélangez le tout du bout des doigts, réservez la pâte au réfrigérateur pour 1 heure.

Préchauffez le four à 150°C. Déposez la pâte sur un silpat ou sur la table légèrement farinée, étalez-la sur une épaisseur de 5/6 mm et taillez les étoiles avec un emporte-pièce. Dans la moitié des étoiles, découpez une étoile plus petite au centre. Disposez-les sur une plaque munie d'un silpat ou d'une feuille de cuisson. Enfournez pour 15/16 mn.

Pendant ce temps faites fondre le fondant au bain-marie avec qqs myrtilles ou autre suivant la couleur recherchée.

Laissez-les refroidir sur une grille et tartinez-les de confit de fleurs de violette (ou autre) et déposez sur chaque sablé, un sablé évidé. Déposez une violette (récupérée dans le pot) au centre. Décorez avec le fondant coloré à la myrtille ou autre. Note : vous trouverez facilement ce confit en grandes surfaces.

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>