

## Sapin de Noël sablé

Pour 2 sapins:

- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 300 g de farine
- 1 belle pincée de cannelle (ou encore 1/2 gousse de vanille grattée)
- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre glace + un peu pour saupoudrer



Mélanger dans un saladier, ou comme moi, dans le kitchenaid équipé de la feuille, le beurre mou et le sucre. Ajouter le sel et l'oeuf. Incorporer la cannelle et la farine. Arrêter le robot dès que la pâte devient lisse. Former une boule et l'envelopper de film alimentaire. La placer au réfrigérateur au moins 1h.

Pendant ce temps, imprimer [les gabarits](#) et les découper.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découper les étoiles en s'aidant des gabarits: pour les 2 sapins, il faudra 4 étoiles de chaque taille, 6 pour la plus petite. Les déposer au fur et à mesure sur des plaques à pâtisserie (tapissées de papier sulfurisé si elles ne sont pas antiadhésives). Enfourner et laisser cuire 13 min (15 dans ma recette initiale, à adapter selon les fours). Attention les plus petites pièces cuiront plus vite que les grosses, à surveiller!

À la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

Quand les sablés sont bien froids, préparer le glaçage en mélangeant le blanc d'oeuf avec le sucre glace. Le mélange doit être suffisamment épais et bien lisse. Placer le glaçage dans une poche à douille et procéder au montage: napper la plus grosse étoile d'un peu de glaçage au centre et faire quelques arabesques pour décorer les pointes. Coller une étoile de même taille par dessus, mais en quinconce. Déposer de la même façon du glaçage et coller une étoile de taille inférieure. Recommencer avec une étoile de même taille et poursuivre ainsi le montage. Toujours placer deux étoiles de même taille et toujours en quinconce. Terminer le sapin par la plus petite des étoiles placée à la verticale (mettre suffisamment de glaçage et la maintenir quelques instants pour qu'elle tienne bien en place). Enfin déposer un voile de sucre glace sur l'ensemble.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>