

Sablés viennois



Pour une trentaine de biscuits (selon la taille que vous leur donnez):

- 80 g de sucre glace
- 200 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 bonne cs de sucre vanillé maison)
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'oeuf
- 210 g de farine

Préchauffer le four à 180°.

Travailler le beurre en pommade puis lui ajouter le sucre glace tamisé, le sucre vanillé et le sel. Incorporer le blanc d'oeuf puis la farine tamisée, sans trop travailler la pâte.

Transvaser la pâte dans une poche à douille avec un embout cannelé et former des W sur la plaque du four (recouverte de papier sulfurisé sauf si elle est antiadhésive).

Faire cuire 10 min. Surveiller toutefois que les sablés ne dorent pas trop. Laisser refroidir sur une grille.

On peut également les napper partiellement de chocolat: il suffit de faire fondre du chocolat noir et d'y tremper les sablés jusqu'à leur moitié. Déposer sur une grille et laisser durcir. Conserver ensuite dans un endroit frais.

