

## Les sablés de JANVIER

**Jolies étoiles et ours au chocolat, de délicieux sablés qui régaleront les gourmands et décoreront le sapin**

**Le matériel pour les sablés (pour 2 plaques de four) :**

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 œufs entiers
- 1 zeste de citron
- 1 cuiller à soupe de cacao en poudre
- emporte-pièce, une paille, colorants alimentaires, petits rubans

- **Le matériel pour le glaçage (glace royale) :**

- 1 blanc d'œuf
- 300 g de sucre glace
- 1/2 cuiller à café de jus de citron
- une poche à douille ou à défaut un sachet de congélation petit modèle

- **Réalisation :**

1. Battre le beurre ramolli et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Ajouter les œufs et bien mélanger. Ajouter la farine et le zeste de citron.
3. Séparer la pâte en 2 parties et ajouter le cacao à une moitié de la pâte. Faire 2 boules et mettre dans le réfrigérateur pendant 2 heures.
4. Fariner le plan de travail et abaisser la pâte en une épaisseur de 5 mm. Découper la pâte à l'emporte-pièce, faire un trou pour passer un ruban à l'aide de la paille et placer les petits sujets obtenus sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Mettre au four, 170° C pendant 12 min. Laisser bien refroidir.

- **Glaçage :**

1. Préparer le glaçage en mélangeant sucre, blanc d'œuf et citron : le mélange doit être assez épais.
2. Mettre dans la poche à douille ou dans le sachet de congélation (couper ensuite l'angle inférieur, attention le trou doit être très petit !). Décorer les sablés en déposant un fin filet de glaçage. Pour un glaçage de couleur, ajouter quelques gouttes de colorant.
2. Laisser sécher quelques heures avant de passer le ruban.

