

SABLÉS AU SPÉCULOOS

Par la cheffe pâtissière Claudia Bobisse

de la Famille Gourmande



Étape 1 : Mélangez le beurre pommade, les sucres et le sel. Ajoutez l'œuf et le lait et mélangez. Ajoutez les poudres et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étape 2 : Étalez entre 2 feuilles de papier cuisson. Réservez au frais quelques minutes puis détaillez avec des emportes-pièces (étoiles, bonhomme, sapin...).

Étape 3 : Cuisez à 160 °C pendant 15/20 min.

Étape 4 : Glaçage (optionnel).

Ingrédients : 1 blanc d'œuf • 150 g de sucre glace • 1 càc de jus citron

Montez le blanc (+ jus de citron) en neige en ajoutant le sucre progressivement (en 3 fois). Vous êtes désormais prêt(e) pour décorer vos biscuits refroidis.

Voici une recette simple et ludique de sablés pour de fêtes de fin d'année gourmande !

Ingrédients : 100 g de sucre complet
• 100 g de sucre en poudre • 1 grosse pincée de sel • 220 g de beurre • 1 œuf
• 20 g de lait entier • 440 g de farine • 1 càs de cannelle • 1 càs de levure



*La Famille
Gourmande*

📍 12, Boulevard Jean Jaurès

☎ 06 31 17 22 68

📱 [lafamillegourmandeclichy](#)