

# Sablés de Noël

## Ingrédients

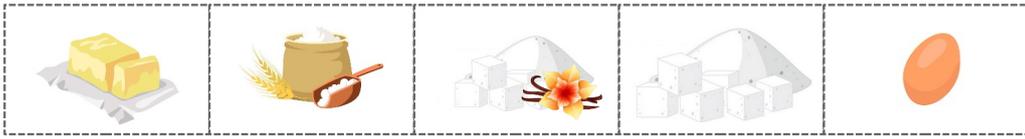
|                 |                |                 |       |                           |
|-----------------|----------------|-----------------|-------|---------------------------|
|                 |                |                 |       |                           |
| 250 g de farine | 125 g de sucre | 150 g de beurre | 1 œuf | 1 sachet de sucre vanillé |

## Ustensiles

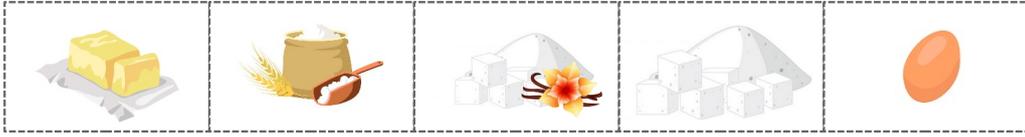
|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 1 saladier  | 1 fouet   | 1 rouleau   | Des emporte-pièces  | 1 plaque de cuisson   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |   | Mélange le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier. |
| 2 |  | Ajoute la farine et pétrir la pâte avec les mains.     |
| 3 |  | Étale la pâte avec le rouleau.                         |
| 4 |  | Découpe des petits biscuits avec les emporte-pièces.   |
| 5 |  | Place les biscuits sur un plaque de cuisson beurrée.   |
| 6 |  | Mets les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.    |

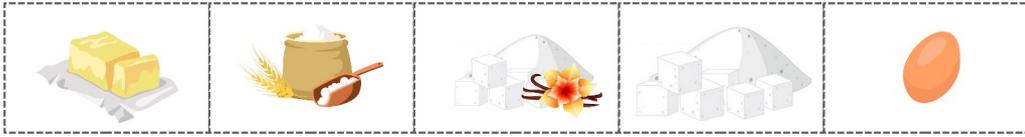
Colle les images des ingrédients au bon endroit.



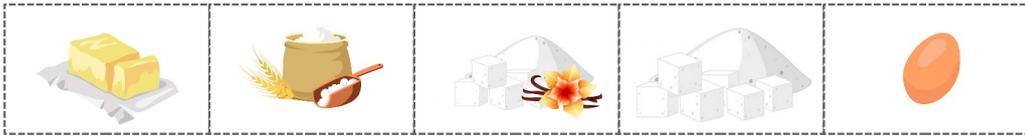
Colle les images des ingrédients au bon endroit.



Colle les images des ingrédients au bon endroit.



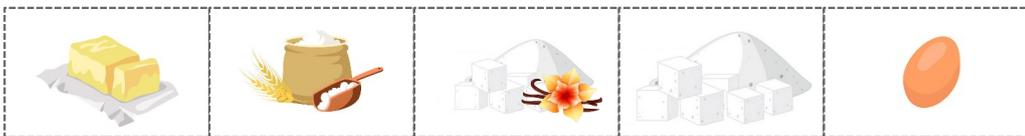
Colle les images des ingrédients au bon endroit.



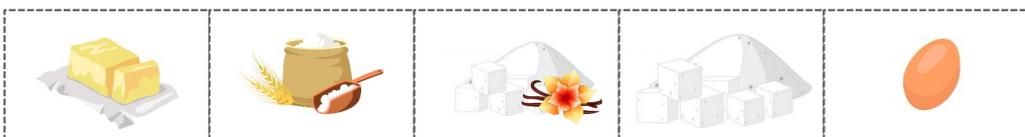
Colle les images des ingrédients au bon endroit.



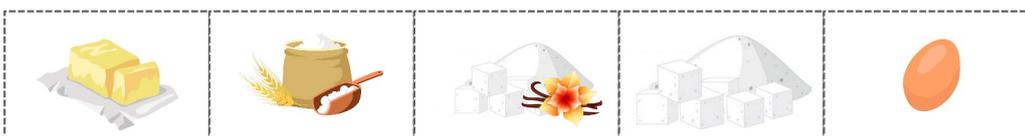
Colle les images des ingrédients au bon endroit.



Colle les images des ingrédients au bon endroit.



Colle les images des ingrédients au bon endroit.



# Sablés de Noël

## Ingrédients

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 250 g de farine   | 125 g de sucre  | 150 g de beurre   | 1 œuf   | 1 sachet de sucre vanillé   |

## Ustensiles

|            |         |           |                    |                     |
|------------|---------|-----------|--------------------|---------------------|
|            |         |           |                    |                     |
| 1 saladier | 1 fouet | 1 rouleau | Des emporte-pièces | 1 plaque de cuisson |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 |   | Mélange le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier. |
| 2 |  | Ajoute la farine et pétrir la pâte avec les mains.     |
| 3 |  | Étale la pâte avec le rouleau.                         |
| 4 |  | Découpe des petits biscuits avec les emporte-pièces.   |
| 5 |  | Place les biscuits sur un plaque de cuisson beurrée.   |
| 6 |  | Mets les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.    |

Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.



Colle les images des ustensiles au bon endroit.

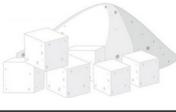


Colle les images des ustensiles au bon endroit.



# Sablés de Noël

## Ingrédients

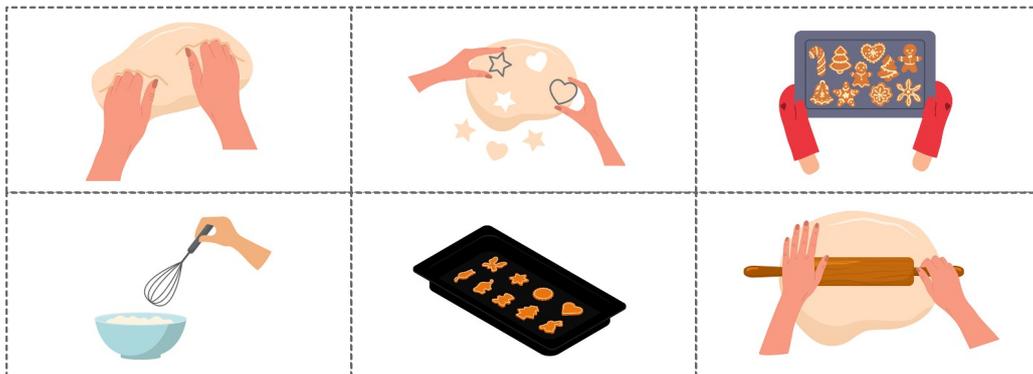
|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 250 g de farine   | 125 g de sucre  | 150 g de beurre   | 1 œuf   | 1 sachet de sucre vanillé   |

## Ustensiles

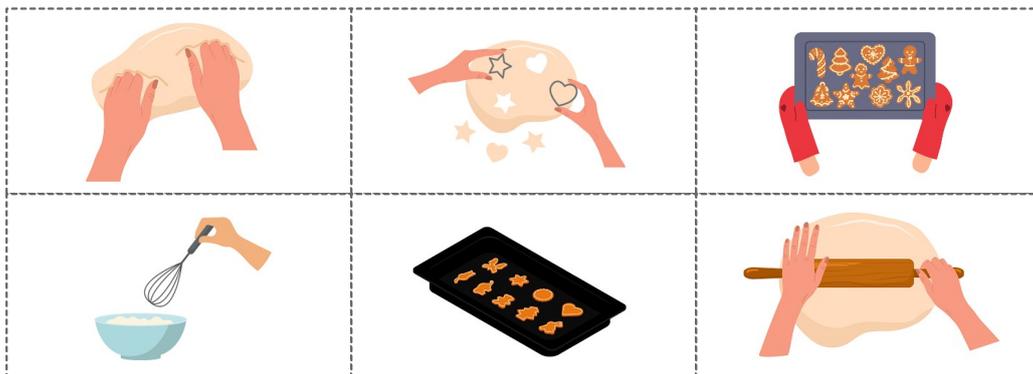
|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| 1 saladier  | 1 fouet   | 1 rouleau   | Des emporte-pièces  | 1 plaque de cuisson   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 |  | Mélange le beurre, l'œuf et le sucre dans le saladier. |
| 2 |  | Ajoute la farine et pétrir la pâte avec les mains.     |
| 3 |  | Étale la pâte avec le rouleau.                         |
| 4 |  | Découpe des petits biscuits avec les emporte-pièces.   |
| 5 |  | Place les biscuits sur un plaque de cuisson beurrée.   |
| 6 |  | Mets les sablés au four à 200°C pendant 10 minutes.    |

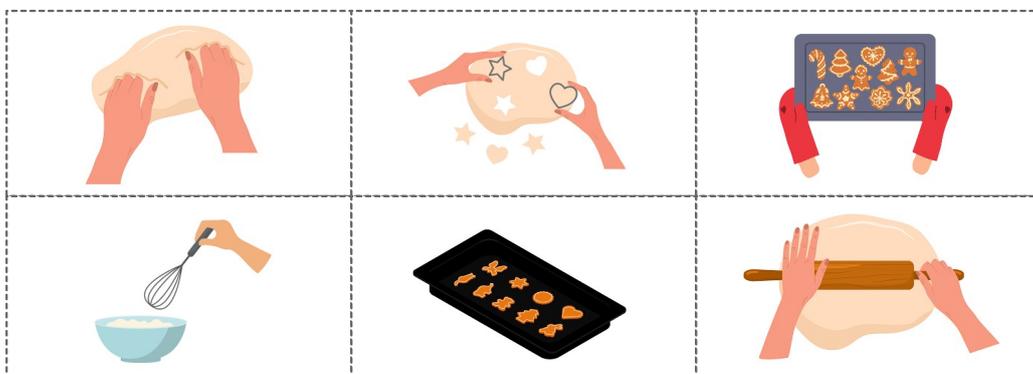
Colle l'illustration de chaque étape au bon endroit.



Colle l'illustration de chaque étape au bon endroit.



Colle l'illustration de chaque étape au bon endroit.



Colle l'illustration de chaque étape au bon endroit.

