

## SABLES DE NOEL (thermomix)



Pour mon coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

**Ingrédients :**

- 250 g de farine
- 1 c à s de quatre épices moulues
- 120 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1 œuf

**Préparation :**

- mettre dans le bol, la farine, le quatre épices, le sel, le beurre en petits morceaux
- puis pétrir 1 minute 30 secondes en mode pétrin
- ajouter un œuf, puis pétrir 1 minute mode pétrin
- transvaser le contenu du bol dans un récipient
- former une boule avec la pâte
- réserver, emballer dans un film plastique au frigo pendant 1 heure
- préchauffer le four à 160°C
- abaisser la pâte
- puis découper différentes formes avec un emporte-pièces
- déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé
- puis dorer avec un jaune d'œuf
- mettre dans le four pendant 15 minutes à 160°C
- lorsque les bords commencent à dorer c'est que c'est bon

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOX 2021

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