



# Petits sablés de Noël



Voilà un joli troupeau de 40 rennes mignons... à croquer !



## Ingrédients :

- 180 g de beurre doux
- 200 g de sucre
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
- 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre
- 350 g de farine
- quelques smarties
- 80 à 120 g de chocolat noir pour les décors

## Première étape

Dans un grand saladier, mélange bien le beurre mou avec le sucre.  
Ajoute l'oeuf et le jaune d'oeuf puis la vanille et la farine.  
Travaille la pâte avec les doigts pour former une boule de pâte.

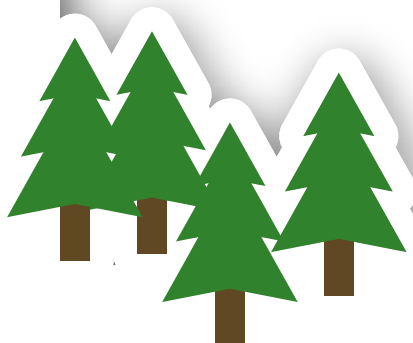
## Deuxième étape

Laisse la pâte reposer 30 min au réfrigérateur.



## Troisième étape

Préchauffe le four à 180°C.  
Mets de la farine sur ton plan de travail puis étale la pâte dessus.  
Découpe des cercles de 6 à 8 cm de diamètre.





## Quatrième étape

Pose les cercles sur des plaques à four recouverte de papier sulfurisé.

Laisse cuire environ 10 minutes dans le four.

Après la sortie du four, laisse refroidir les sablés sans y toucher.

## Cinquième étape

Fais fondre le chocolat au bain-marie et verse-le dans un sac congélation.

Coupe la pointe du sac, à peine, pour l'utiliser comme une poche à douille.

Dessine les yeux, les cornes et mets un peu de chocolat pour coller un smarties pour le nez.

Dès que le chocolat est froid, c'est prêt à grignoter !

*Miam !*

