

La Cuisine de Mamie

RECETTES BISCUITS SABLÉS

BONUS: RECETTES POUR TAPIS DE SILICONE

VOL. 1





Pâte à Crêpe Dentelle

Ingredients

- - 70g de Sucre (glace ou poudre)
 - - 70g de Farine
 - - 60g de Beurre très ramolli
 - - 1 Blanc d'œuf
 - - 1 Sachet de sucre vanillé
 - - 1 Pincée de sel
 - Colorant de votre goût pour rajouter une touche de fantaisie! (facultatif)
- Dans un bol, bien mélanger le beurre mou, le sucre et le sel au fouet, jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.
 - Ajouter la farine tamisée et bien mélanger.
 - Ajouter le blanc d'œuf et l'extrait de vanille, et bien mélanger au fouet.
 - Préchauffer votre four à 200°C
 - Avec une spatule coudée, bien étaler la pâte sur le tapis de silicone et enlever tout surplus de pâte à l'aide d'un grattoir ou de votre spatule coudée.
 - Mettre les tapis sur une plaque de cuisson et cuire de 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
 - À la sortie du four: il faut démouler la pâte encore chaude avant qu'elle ne devienne trop cassante.
 - Pour donner vie à certains motifs, il suffit de mettre la pâte encore chaude sur un objet avec des formes exp: rebord de moule, dessous de bol etc.



Pâte à Cigarette

Ingredients

- 30g Blanc d'oeuf
 - 30g Sucre
 - 30g Farine
 - 30g Beurre
 - Colorant de votre goût pour rajouter une touche de fantaisie! (facultatif)
- Préchauffez votre four à 160°C
 - Faites fondre le beurre. Ajoutez le sucre, les blancs d'œufs et la farine. Mélangez.
 - Avec une spatule coudée, bien étaler la pâte sur le tapis de silicone et enlever tout surplus de pâte à l'aide d'un grattoir ou de votre spatule coudée.
 - Mettre les tapis sur une plaque de cuisson et cuire de 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
 - À la sortie du four: il faut démouler la pâte encore chaude avant qu'elle ne devienne trop cassante.
 - Pour donner vie à certains motifs, il suffit de mettre la pâte encore chaude sur un objet avec des formes exp: rebord de moule, dessous de bol etc.



Pâte à Tuile Salée

Ingredients

- 100 g de blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de farine type 55
- 50 g de beurre fondu
- Épices ou herbes au goût
- Colorant de votre goût pour rajouter une touche de fantaisie! (facultatif)
- Mélangez avec un petit fouet la farine, le blanc d'œuf et le beurre.
- Ajoutez sel, poivre, épices, colorant si vous le souhaitez.
- Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène
- Coller du papier film sur la pâte . Placer au frais. Idéalement pour la nuit
- Le lendemain Préchauffez votre four à 10°C
- Avec une spatule coudée, bien étaler la pâte sur le tapis de silicone et enlever tout surplus de pâte à l'aide d'un grattoir ou de votre spatule coudée.
- Mettre les tapis sur une plaque de cuisson et cuire de 7 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- À la sortie du four: il faut démouler la pâte encore chaude avant qu'elle ne devienne trop cassante.
- Pour donner vie à certains motifs, il suffit de mettre la pâte encore chaude sur un objet avec des formes exp: rebord de moule, dessous de bol etc.



Instructions Générales pour Les biscuits Sablés

- Préparation des ingrédients :
- Sortez le beurre du réfrigérateur à l'avance pour qu'il atteigne la température ambiante.
- Préchauffez votre four à 180°C (350°F).
- Mélange des ingrédients secs :
- Dans un bol, tamisez la farine et les épices (si la recette en contient)
- Ajoutez une pincée de sel et mélangez.
- Dans un autre bol, battez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Incorporez le jaune d'œuf et mélangez. Ajouter les autres ingrédients liquides ou solide (si la recette en contient)
- Ajoutez progressivement la farine tamisée au mélange beurre-sucre-œuf. Mélangez bien pour former une pâte.
- Divisez la pâte en deux et formez deux disques de pâte d'environ
- Enveloppez les disques de pâte dans du film plastique et placez-les au réfrigérateur pendant environ 30 minutes pour les raffermir.
- Une fois refroidis, sortez les disques de pâte du réfrigérateur.
- Roulez la pâte à l'épaisseur désirée, puis utilisez vos emporte-pièces préférés!
- Disposez vos biscuits sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé ou tapis de silicone, en les espaçant légèrement.
- Enfournez les biscuits dans le four préchauffé et faites cuire pendant environ 10 à 14 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Laissez les sablés refroidir sur une grille avant de les décorés ou de les déguster
- Répétez ces étapes pour les autres recettes en ajustant les ingrédients selon les saveurs que vous souhaitez obtenir. Les temps de cuisson peuvent varier légèrement en fonction de la taille et de l'épaisseur des biscuits, alors surveillez-les attentivement lors de la cuisson.



Sablés aux Amandes

Ingredients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 jaune d'œuf
- (optionnel) 1 cuillère à soupe de Liqueur d'amande
- Décoration au goût



Sablés au café

Ingédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de café soluble
- 1 jaune d'œuf
- Décoration au goût



Sablés à la cannelle

Ingredients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 jaune d'œuf
- Décoration au goût



Sablés aux noisettes

Ingredients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 50 g de noisettes hachées
- 1 jaune d'œuf
- (optionnel) 1 cuillère à soupe de Liqueur de noisettes
- Décoration au goût



Sablés au chocolat

Ingédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 25 g de cacao en poudre
- 1 jaune d'œuf
- Décoration au goût



Sablés au citron

Ingredients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- Zeste râpé d'un citron
- 1 jaune d'œuf
- Décoration au goût



Sablés aux fruits confits

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 100 g de fruits confits (coupés en petits dés)
- 1 jaune d'œuf
- Décoration au goût



Le Classique Bonhomme au Pain d'épice!!

Ingédients

Pâte à sablé pain d'épices

- 1 œuf
- 280 g de farine
- 125 g de beurre ramoli
- 80 g de vergeoise*
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de miel
- 1 cuillère à café bombée de "quatre épices"
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Décoration glace royale

- 250g de sucre en poudre
- 1 blanc d'œuf
- jus de 1/2 citron

