

## Tapis à sablé (jeu de 3)



### Bonjour

Avec nous, les tapis à sablés, vous pouvez façonner et réserver au frais de la pâte à sablés en forme de rondelle, de sapin et de cœur. De quoi toujours réussir à la perfection ces délicieux petits biscuits.

### Mode d'emploi:

1. Confectionner la pâte comme indiqué dans la recette.
2. Huiler les tapis à sablés avec beaucoup d'huile (p. ex. huile de tournesol ou de colza). **N'utilisez pas de beurre!**
3. Diviser la pâte en 3 portions et les façonner en rouleaux de 25 cm de long (**photo 1**).
4. Déposer les rouleaux de pâte dans les tapis (**photo 2**).
5. Refermer les tapis à sablés, presser la pâte dans les tapis. Enrouler les élastiques aux deux extrémités et au milieu (**photo 3**). Bien enfoncer la pâte sur les côtés ou la couper.
6. Avant de découper, réserver les tapis à sablés remplis env. 1 heure au congélateur.



### Sablés

20 min + 2 ½ h au frais +  
env. 8 à 11 min au four  
Pour 3 rouleaux (cœur, sapin, rondelle)

**330 g** de beurre, mou  
**150 g** de sucre  
**¼ de c. c.** de sel  
**1 sachet** de sucre vanillé  
**480 g** de farine

**Pour des sablés au chocolat:** remplacer les 480 g de farine par 430 g de farine et 50 g de cacao en poudre.

**Pour des sablés straciatella:** remplacer les 480 g de farine par 450 g de farine et 60 g de granulés de chocolat.

**1.** Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer sucre, sel et sucre vanillé, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la farine, rassembler en pâte lisse, sans pétrir.

**2.** Façonner la pâte selon le mode d'emploi et réserver au frais. Ouvrir les tapis à sablés, découper les rouleaux en tranches de 4 mm ou 8 mm d'épaisseur, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, réserver env. 30 min au frais. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante).

**3. Cuisson:** env. 8 min (4 mm) ou env. 11 min (8 mm) au four. Retirer, laisser refroidir les sablés sur une grille.

Au plaisir et régalez-vous!