

SABLÉS GLACÉS AU CAMEL



Ingrédients pour 24 sablés :

200 g de farine

125 g de beurre froid coupé en dés

75 g de sucre glace

1 pincée de sel

½ cc d'extrait de vanille

3 jaunes œufs + 1 jaune pour le glaçage

1 cc de pâte de caramel au beurre salé

- Mettre dans un robot la farine, le sel, le sucre glace et le beurre.
- Mixer jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.
- Ajouter un à un les jaunes d'œufs et la vanille.
- Mixer jusqu'à obtention d'une boule, réserver au frais pendant 30 minutes.
- Saupoudrer la planche à pâtisserie avec de la farine. Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découper des disques avec un emporte-pièce ou un verre. Disposer les disques sur 2 plaques beurrées.
- Préparer le glaçage en faisant fondre la pâte de caramel avec 1 cs d'eau puis ajouter le jaune d'œuf.
- Badigeonner les sablés d'une couche de glaçage, attendre 10 minutes puis passer une seconde couche de glaçage.
- Piquer les sablés avec une fourchette, puis dessiner un motif de carreaux en tirant les dents de la fourchette sur le glaçage.
- Faire cuire dans un four chaud à thermostat 6 (180 °C) pendant 12-13 minutes jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés. Transférer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.