

Étoiles sablées et épicées

Vive
COTÉ PARIS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min

Repos de la pâte : 1 heure

Cuisson : 10 à 15 min

- 350 g de farine
- 200 g de beurre salé
- 150 g de sucre roux
- 2 jaunes d'œufs
- Le zeste râpé d'un citron non traité
- 2 cuillerées à café d'épices pour pain d'épice (mélange tout prêt)
- Du fondant (acheté dans les épiceries spécialisées ou chez votre pâtissier)



Photographie : Valérie Lhomme

Stylisme : Manuela Chantepie et Amandine Schira

PRÉPARATION

Lavez, séchez, puis prélevez le zeste du citron à l'aide d'une fine râpe. Mélangez ce zeste avec la farine tamisée, le sucre roux et les épices pour pain d'épice. Ensuite, ajoutez le beurre bien froid coupé en petits morceaux et les jaunes d'œufs battus. • Travaillez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène. Écrasez cette pâte plusieurs fois de la paume de la main, puis formez une boule, emballez-la dans un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur une heure. • Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Étalez la pâte sur un plan de travail bien froid légèrement fariné et découpez à l'aide d'un emporte-pièce des étoiles de toutes tailles. • Formez à nouveau une boule avec les

chutes de pâte, étalez-la et découpez des étoiles supplémentaires. Posez délicatement ces sablés sur une tôle couverte de papier sulfurisé et cuisez-les dans le four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille. • Faites chauffer le fondant doucement dans une casserole placée dans un bain-marie, ajoutez le colorant en poudre de votre choix, puis couvrez chaque sablé de fondant. Parsemez-les de paillettes de feuilles d'or avant qu'ils aient totalement refroidi. • Laissez bien sécher le fondant avant de ranger les sablés dans une boîte fermant hermétiquement. Au moment de les offrir disposez-les délicatement dans une cocotte.