

# Sablés de Noël à la confiture

Facile

15 min

10 min

## Ingrédients - 6 personnes

---

- **250g** Farine
- **1cuil. à café** Levure
- **150g** Beurre pommade
- **1**Oeuf
- **120g** Sucre glace
- **1gousse** Vanille
- Confiture de fraise

## Étapes de préparation

1. Dans un bol, fouettez ensemble le sucre glace, l'oeuf et les grains de vanille.
2. Dans un second bol, mélangez la farine à la levure. Incorporez le beurre et sablez du bout des doigts.
3. Ajoutez le mélange oeuf-sucré glace et ramassez la pâte pour obtenir une pâte homogène. Placez au frais dans un film plastique durant 1 heure environ.
4. Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie et découpez des formes à l'aide d'emporte-pièce. A l'aide d'un petit cercle, réalisez des petits trous au centre sur la moitié des Bredele.
5. Déposez au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C, 10 minutes environ.
7. A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille avant de fourrer de confiture de fraise.

## Astuces et conseils pour Sablés confiture de Noël

Vous pouvez remplacer la confiture de fraise par une autre confiture ou de la pâte à tartiner par exemple.

# Sablés de Noël nommés Bredelae en alsacien

Facile

15 min

15 min

Bon marché

<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/sables-de-noel-128809>

## Ingrédients - 6 personnes

---

- **370g** Farine
- **200g** Beurre
- **120g** Sucre en poudre
- **3** Jaunes d'oeufs
- **1** Orange non traitée
- **1cuil. à café** Cannelle en poudre
- **1cuil. à café** Rase de levure chimique
- **0,5cuil. à café** Gingembre en poudre
- **1** Pointe de muscade en poudre
- **1pincée** Sel

## Étapes de préparation

1. Mélangez la farine, le sucre, les épices, la levure chimique et le sel dans un saladier.
2. Ajoutez le beurre découpé en parcelles, les jaunes d'oeufs et le zeste de l'orange râpé. Mélangez et malaxez du bout des doigts pour avoir une pâte sableuse.
3. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé (sur 2 à 3 mm d'épaisseur) et entreposez au réfrigérateur 30 min.
4. Préchauffez le four à 150 °C.
5. Découpez les sablés et placez-les sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.
6. Placez au four 15 min et laissez refroidir sur une grille.