



Et si on faisait une pause culinaire !

publié le 28/03/2020

Pour quelques minutes nous allons troquer nos stylos, claviers pour une spatule afin de confectionner un gâteau dont notre chef a le secret !

Bonjour à tous .

Dans cette période de confinement une petite fabrication et de dégustation de gâteaux ☐ nous changera les idées.

Pour ce week-end vous allez pouvoir préparer des petits sablés !!!

Les ingrédients pour 6 personnes :

225 gr de beurre ramoli

225 gr de sucre en poudre

2 œufs

1 cuillère ☐ à café de vanille

2 cuillères ☐ à café de levure chimique

500 gr de farine

50 gr de cannelle

Préparation de la recette :

Sortir préalablement votre beurre du frigo afin que ce dernier soit mou.

Dans un saladier ,mélanger le beurre ,le sucre ,les œufs , la vanille , la levure et la cannelle.

Puis incorporer la farine en plusieurs fois.

Pétrir ensuite la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.

Prendre un petit peu de pâte et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie sur une feuille de papier sulfurisé ou autre surface.

Avec des pochoirs ou emportes pièces , faire des formes que vous souhaitez.

Enfourner à 180 degrés ou thermostat 6 et laisser cuire 10 à 15 minutes.

Les petits sablés sont en règle générale fabriqués et dégustés pour les fêtes de Noëlmais rien ne vous empêche d'en faire tout le reste de l'année. D'ailleurs Pâques arrive et c'est l'occasion d'en fabriquer.

A vos fourneaux jeunes et moins jeunes cordons bleus !!!!!

Prenez soin de vous et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.