

# SABLES DE NOEL



## Ingrédients :

3 jaunes d'œuf  
250g de beurre demi-sel  
500g de farine  
200g de sucre  
Jus d'un citron  
200g de sucre glace  
1 blanc d'œuf



## Préparation :

Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs avec le beurre mou, jusqu'à ce que la préparation devienne crémeuse. Ajouter le sucre, quelques gouttes de jus de citron et fouetter encore. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Préchauffer le four à 200°. Entre deux feuilles de papier sulfurisé étaler la pâte, sur 0,5 à 1 cm d'épaisseur. Découper les sablés à l'emporte-pièce. Enfourner pendant 10 minutes (les biscuits doivent être légèrement dorés). Laisser complètement refroidir avant de décorer.

*Préparer le glaçage (pas trop liquide) : mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et du jus de citron. Tremper le dessus du biscuit dans le glaçage. Attendre quelques minutes avant de décorer avec des perles de couleur.*