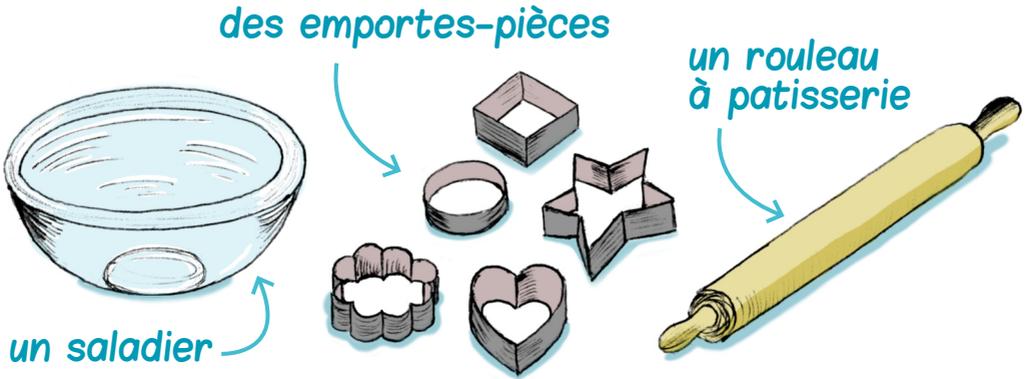


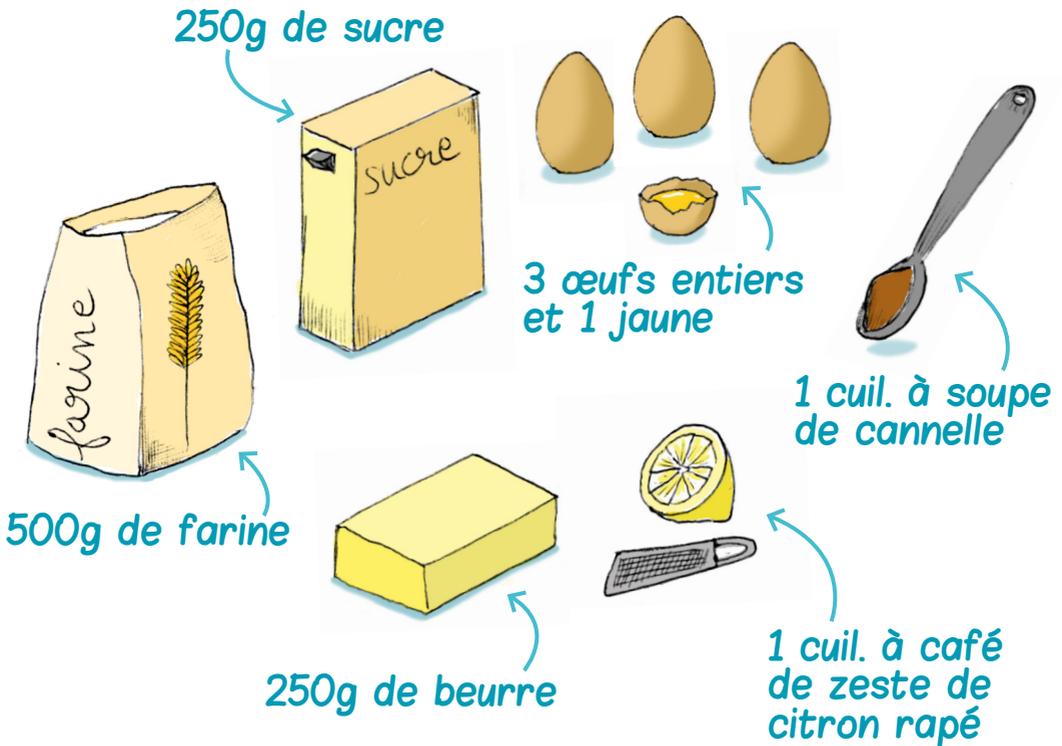


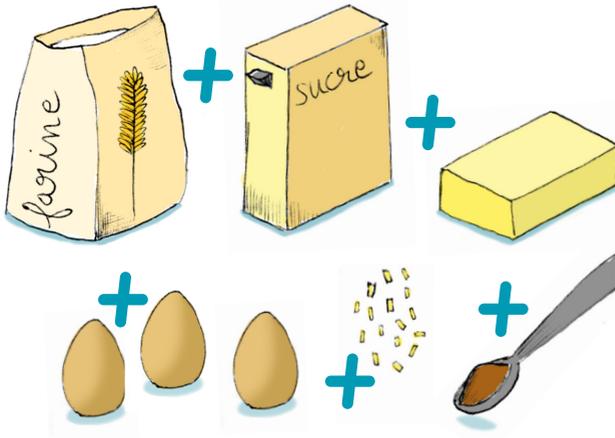
# Les sablés de Noël

## Ustensiles



## Ingrédients

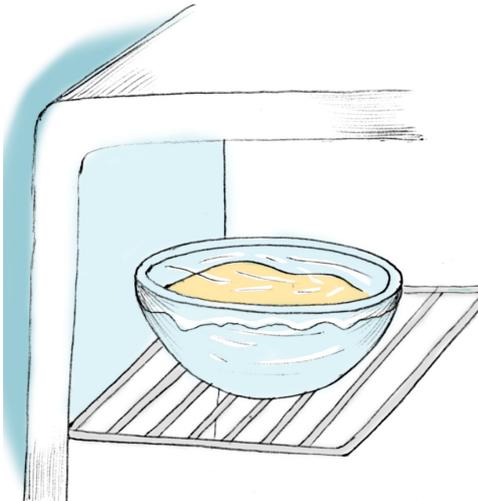




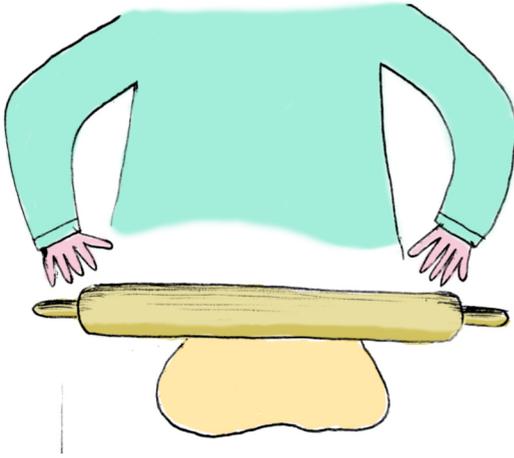
**1** Mets dans un saladier :  
farine + beurre +  
cannelle + sucre +  
zeste de citron + œufs



**2** Mélange avec tes doigts  
jusqu'à ce que la pâte  
soit souple.



**3** Laisse reposer au frais  
pendant 24h.



**4** Etale la pâte à  $\frac{1}{2}$  cm d'épaisseur et découpe des formes à l'emporte-pièce.



**5** Place les formes sur la plaque beurrée et badigeonne les avec le jaune d'oeuf restant mélangé à un peu d'eau.



**6** Fais cuire au four à  $180^{\circ}$  pendant 15 mn, avec l'aide d'un adulte.