

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

A partir d'une pâte sablée, confectionner des petits sablés variés en ajoutant des amandes, des raisins, de la poudre de cacao, du sucre. C'est très spectaculaire, surtout les damiers qui soulèvent une vague de question. Comment c'est possible. Il suffit de suivre les photos pour les réaliser facilement.

Pour les différentes variétés, il faut prévoir une demi-journée mais ça permet d'occuper les grands et les petits pour un après-midi pluvieux.

Se conserve assez longtemps dans une boîte hermétique.

Préparation 1 heure - Cuisson 15 min

Bon marché - Pas facile, mais faisable - Toute l'année



Pour : une centaine de sablés

- Pour la base

Beurre doux : 350 g

Jaunes d'œuf : 3

Sucre glace : 250 g

Farine : 500 g

Sucre vanillé : 2 sachets

Une grosse pincée de sel

- Pour les différents sablés

Raisins, rhum

Amandes effilées

Poudre de cacao amer

Sucre cristallisé

Jaune d'œuf

Conseil

Préparer la pâte la veille pour pouvoir la travailler plus facilement.

Veiller à faire des sablés d'une épaisseur constante pour une cuisson homogène.

La pâte de base. A préparer la veille.

1 - Avec la paume de la main, travailler le beurre pour le ramollir et l'homogénéiser. Ajouter les jaunes d'œuf et le sucre glace. Toujours à la main, bien amalgamer le tout.

Ajouter la farine, le sucre vanillé, une pincée de sel. Bien mélanger. La pâte est très friable et ressemble à du sable humide.

Mettre un peu de farine sur le plan de travail. Former une boule. Mettre au frais pendant au moins une dizaine d'heures.

Cette pâte servira à confectionner différents sablés. La cuisson est identique pour les différentes garnitures. Les disposer sur une plaque beurrée sans trop les serrer. Il gonfle à la cuisson. Il faudra les cuire sur une plaque beurrée environ 15 minutes à four chaud 160°C. Surveiller régulièrement pour ne pas laisser colorer les sablés.

Les laisser refroidir et les détacher délicatement avec un petit couteau. Attention ils sont très friables.

Palets Rhum Raisins

2 - Faire tremper des raisins secs dans du rhum pendant quelques heures.

Prendre un quart de la pâte, ajouter deux cuillères à soupe de raisins macérés et une cuillère à soupe du rhum. Bien mélanger.

Former un boudin de 2,5cm de diamètre. Mettre au frais une heure.

Couper des tranches régulières d'un demi centimètre d'épaisseur. Disposer sur une plaque beurrée. Passer au four.

Damiers

3 - Assez spectaculaire, un peu délicat, mais pas trop compliqué quand même.

Dans un quart de la pâte, ajouter deux cuillères à soupe de cacao amer. Faire deux bandes de pâtes une nature, une au cacao, de 2 à 3 cm, 10 cm, 4 mm d'épaisseur. Mettre les deux rectangles l'un sur l'autre. Couper 4 bandes en longueur. Inverser une bande sur deux. C'est le début du damier.

Il faut maintenant enrouler le damier avec une bande de pâte. Avec le rouleau, faire une bande de 3 mm d'épaisseur. Avec le doigt, mouiller la bande avec un peu d'eau. Poser le damier, l'enrouler délicatement. Avec un couteau, enlever l'excès de pâte pour bien couvrir l'ensemble. Bien appuyer

pour faire adhérer les différents éléments.

Placer au frais au moins une heure. Couper délicatement des tranches d'un demi centimètre, les placer sur une plaque beurrée. Cuire au four.

Palets au sucre

4 - Sur le plan fariné, étaler au rouleau la pâte nature ou cacao d'une épaisseur de 3 mm.

Avec un petit verre, un coquetier ou une autre forme étoile, ourson, appuyer sur l'abaisse de pâte.

Avec un couteau, détacher délicatement.

Battre un jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau. Étaler un peu de ce mélange sur la forme.

Retourner dans une assiette contenant du sucre cristallisé. Le sucre adhère.

Mettre sur une plaque beurrée allant au four. Enfourner à four chaud pendant une dizaine de minutes.

Palets aux amandes

5 - Même chose en remplaçant le sucre par des amandes effilées.

Détacher les rondelles, mettre sur la plaque beurrée, dorer à l'œuf avec un pinceau, ajouter à la main les amandes dont deux trois amandes en biais pour donner un peu de volume.

Cuire au four une dizaine de minutes