

Sapins au Sucre

Cannelle & Cacao



Pour 45 petits sapins

Préparation : 30 minutes

Repos : 2 heures minimum

Cuisson : 12 minutes

- 200 g de farine (T55)
- 1 pincée de sel
- 1/2 c à café de levure chimique
- 1 c à café de poudre de cacao non sucré
- 1 c à café de poudre de cannelle
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 oeuf (gros calibre)
- 1 c à soupe de lait

Pour la finition :

- 1 c à soupe de lait
- 50 g de sucre cassonade
- 1 c à café de poudre de cannelle

Matériel :

- 3 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé
- 1 emporte-pièce sapin ou un autre de votre choix

Dans un saladier, tamisez la farine, le sel, la levure chimique, le cacao et la cannelle.

Avec le thermomix : Placez le fouet dans le bol. Fouettez le beurre mou et le sucre **10 secondes/vitesse 4**. Ajoutez l'oeuf et le lait et mélangez **20 secondes/vitesse 4**. Ôtez le fouet. Versez le mélange sec (farine, sel, levure, etc) et pétrissez **30 secondes/fonction pétrin**.

Sans thermomix : Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure chimique, le cacao et la cannelle tamisés. Dans un autre, mélangez le beurre mou, le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'oeuf. Incorporez le mélange sec (farine, sel, levure chimique, etc) à l'aide d'une spatule.

Dans les 2 cas : Rajoutez une cuillère à soupe rase de farine pour la façonner en un carré de faible épaisseur. *Évitez de façonner votre pâte en boule, le temps de repos et le temps d'attente pour se ramollir sera plus long.*

Laissez reposer votre pâte pendant minimum 2 heures emballée dans un film alimentaire. *Vous pouvez la préparer la veille.*

Préchauffez le four à 180° C (sole + voûte). Sortez-la 15 à 20 minutes du réfrigérateur avant de l'étaler sur 5 mm d'épaisseur. Découpez des petits sapins à l'aide de l'emporte-pièce. *L'idéal est de divisé la pâte en 2 ou en 3 parts, l'une sera étalée et découpée pendant que les 2 autres reposeront au réfrigérateur. Vous aurez environ 15 sablés par plaque.*

Finition : Mélangez le sucre cassonade avec la cannelle. Badigeonnez les sapins avec le lait et saupoudrez avec le mélange cassonade/cannelle.

Glissez au four pour 12 minutes. La température et le temps de cuisson dépendent du four de chacun.

Pendant ce temps, superposez les chutes de pâte et étalez de nouveau dans du papier sulfurisé. *La pâte va prendre un peu en élasticité, il faut donc la réserver au réfrigérateur le temps que vous étalez une autre pâte.*

Laissez refroidir les petits sapins sur une grille.

Conservez vos sablés dans une boîte métallique pendant 3 semaines, voire 1 mois, dans un endroit frais et sec (hors frigo).