

Gentils fantômes sablés d'Halloween

Waiting for the sun
<http://christfor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 20 sablés

• 230 g de farine + un peu pour le plan de travail • 100 g de beurre bien mou • 60 g de sucre glace • 1 pincée de sel • 1 oeuf • 40 g de poudre d'amandes

Pour le glaçage et le décor :

• 15 g de jus de citron • 75 g de sucre glace • petits bonbons colorés

Mettre tous les ingrédients des sablés dans le robot pétrisseur et faire tourner jusqu'à obtenir une consistance homogène (ou pétrir à la main). La pâte colle un peu, c'est normal. La rassembler avec les mains farinées, en faire une boule et l'envelopper de papier film. Réserver 1h au frais. Allumer le four th6, 180°C.

Etaler cette pâte sur un plan de travail légèrement fariné à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur de 8 mm environ.

Y découper, soit au couteau, soit avec un emporte pièce, les formes voulues. Pour faire des fantômes, j'ai utilisé un emporte pièce "bonhomme" avec lequel je n'ai appuyé sur la pâte qu'avec le haut (tête, bras, haut du corps). Pour le bas, j'ai terminé en découpant la robe du fantôme au couteau.

Déposer les sablés sur une plaque anti-adhésive, en enfourner pour 8 minutes. Laisser complètement refroidir les sablés avant de les décorer.

Glaçage : mélanger au fouet le jus de citron et le sucre glace. L'étaler au pinceau sur les sablés refroidis. Déposer dessus de petits bonbons colorés pour faire les yeux, avant que le glaçage ne durcisse.

Laisser durcir à température ambiante (ne pas mettre au frais, ce qui ramollirait le glaçage).