# Une recette de sablés roulés au sucre



Des sablés et le désert ! Une activité cuisine peut accompagner une animation catéchétique qui aurait pour thème « le désert ».
Les sablés roulés au sucre parlent doublement, de façon gustative, du désert : par la texture de la pâte et par l'aspect rugueux produit par le sucre. Ils pourraient être dégustés comme le feraient des nomades, assis par terre, sur une couverture et accompagnés d'un thé à la menthe.

## Temps de préparation

– 20 minutes de façon, puis 2 heures de repos pour la pâte (en tenir compte si vous intégrez cette confection de gâteaux dans votre temps d'activité avec les enfants) ; et enfin 15 minutes de cuisson.

## Ingrédients pour environ 25 pièces

- 200 grammes de beurre,
- 100 grammes de sucre,
- 2 œufs et un jaune d'œuf pour dorer,
- 300 grammes de farine

## Mise en œuvre

- Travailler le beurre et le sucre,
- Ajouter les œufs et la farine,
- Rouler la pâte en boudin,
- Laisser reposer deux heures au frais.
- Puis dorer le boudin au jaune d'œuf et le rouler dans du sucre semoule,
- Découper en rondelles,

- Poser sur une tôle beurrée ou du papier sulfurisé,
- Faire cuire à four moyen, 190 °C ou thermostat 6, pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir sur une grille.



Crédits : Evelyne Schaller – Point KT