

# Biscuits Sablés de Noël

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



15 minutes



9 à 10 minutes



100 pièces

## INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de blé\* T65
- 250 g de beurre\*
- 250 g de sucre de canne
- 2 œufs\*
- anis vert
- gingembre confit
- écorces d'oranges confites
- 1 blanc d'œuf\*
- 200 g de sucre glace

\*peut contenir des allergènes

Une recette de Philippe, salarié du Fenouil Biocoop

1. Mélanger la farine, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux. Sabler à la main sans agglomérer l'ensemble.
2. Incorporer les œufs lorsque la pâte est devenue homogène.
3. Fraiser la pâte (écraser avec la paume de la main sur le plan de travail en repoussant la pâte vers l'extérieur, en la reprenant, la repoussant...), puis la mettre en boule et réserver au frigo pendant une nuit.
4. Le lendemain, façonner les biscuits en utilisant des emporte-pièces, puis les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Battre le blanc d'œuf avec le sucre glace jusqu'à ce que la texture soit lisse et fluide.
6. Garnir un cornet réalisé en papier cuisson de glace royale. Couper la pointe du cornet et décorer les biscuits.
7. Cuire les sablés au four à 180°C pendant 9 à 10 minutes. Laisser refroidir et déguster ! Conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Léprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauza  
02 85 29 29 69