



RECETTE

Il te faut
pour la pâte sablée :

- * 1 œuf entier
- * 60 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 170 g de farine
- * 60 g de beurre

Mélange l'œuf, le sucre
et le sucre vanillé.
Ajoute doucement la farine,
puis le beurre fondu.

Pour la décoration

- * bonbons-fils
- * confettis sucrés
- * bonbons durs colorés
- * rouleau à pâtisserie
- * plaque de four
(recouverte de
papier sulfurisé)
- * emporte-pièces
en forme de fleur,
de cœur, d'étoile...
- * baguette chinoise,
casse-noix et torchon



Prépare ces sablés-bonbons
et suspends-les dans le sapin...
Tu les dégusteras avec
ta famille le jour de Noël!



1

Étale la pâte sur un peu de farine.
Avec les emporte-pièces, découpe
des formes de différentes tailles.
Découpe ensuite des contre-formes
(l'intérieur des sablés).



2

Dépose les sablés sur la plaque. Fais un
trou dans chacun. Le trou doit être assez
grand pour y passer un bonbon-fil (attention,
il diminuera un peu durant la cuisson).
Demande à un adulte de mettre dans le four.

160°C
15 min



3

Concasse les bonbons
avec le casse-noix
(sous un torchon pour
éviter les projections).



4

Demande à un adulte de sortir les sablés
du four. Dépose des éclats de bonbon
dans les formes intérieures en mettant
une seule couleur par sablé. Ajoute des
confettis sucrés. Remets dans le four.

140°C
10 min



5

Quand les sablés
sont cuits et refroidis,
passe des bonbons-fils
dans les petits trous
et noue-les.

Astuce :
si tu n'as pas
d'emporte-pièces,
fais des formes rondes
avec des petits
verres, des tasses,
des pailles...