

**bien** dans ses  
chaussures

**TORFS**

# ACTIVITÉ CUISINE

## Sablés en forme de rennes

### Ingrédients (pour +/- 24 biscuits)

Biscuits sablés

- 200 g de margarine froide (coupée en morceaux)
- 250 g de farine (+ farine pour le rouleau et le plan de travail)
- 5 g de levure chimique
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- sel

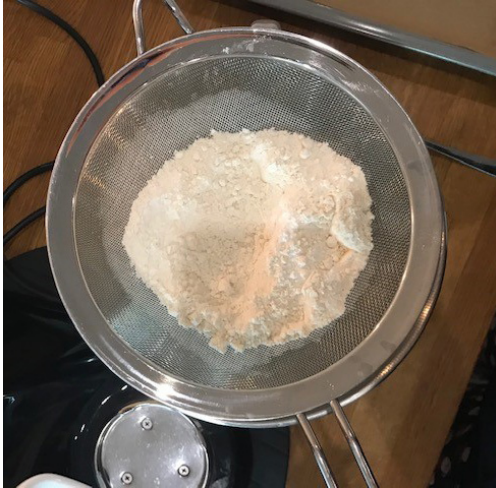
Décoration

- 50g de chocolat
- M&M's rouges

**Matériel nécessaire ?** Un plat, un mixeur, du film alimentaire, un rouleau à pâtisserie, des emporte-pièces ronds, un four, une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, une petite poche à douille

### Préparation

1. Préchauffe le four à 170 °C..



2. Tamise la farine et la levure chimique au-dessus du plat.



3. Ajoute le sucre, une pincée de sel, les jaunes d'œufs et la margarine (coupée en morceaux).

4. Mélange le tout au mixeur jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène. Attention ! Si tu mélanges trop longtemps, la pâte risque de devenir trop dure.



5. Roule la pâte en boule, enveloppe-la de film alimentaire et laisse-la reposer au réfrigérateur pendant une heure.



6. Saupoudre le plan de travail de farine.
7. Sors la pâte du frigo et étale-la au rouleau jusqu'à ce qu'elle fasse +/- 0,5 cm d'épaisseur.
8. Découpe des ronds de pâte à l'emporte-pièce, et dépose-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. *Astuce : si tu n'as pas d'emporte-pièce rond, utilise un verre !*



9. Récupère les restes de pâtes, fais une nouvelle boule, et répète l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
10. Fais dorer les sablés au four préchauffés pendant 15 à 20 minutes. Laisse-les refroidir sur la plaque de cuisson. C'est en refroidissant qu'ils deviendront croustillants !



11. Une fois les sablés froids, place à la décoration ! Fais fondre du chocolat et verse-le dans une poche à douille (avec un petit embout). Utilise le chocolat pour dessiner les yeux et les bois du renne, et pour coller le M&M's rouge qui lui servira de nez.
12. Attends que le chocolat durcisse, et déguste !