

Sablés lapin

5 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 1 œuf
- 125 g de beurre demi-sel, mou
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- Pour le glaçage :
- 1/4 de citron
- 300 g de sucre glace
- Colorant alimentaire rouge et vert

La **recette**

Etape 1

Mélangez la farine avec le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et sablez la pâte avec les mains. Ajoutez l'œuf, et malaxez la pâte pour former une boule. Réservez-la 1 heure au réfrigérateur.

Etape 2

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ ½ cm. Découpez dedans des lapins à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire 15 minutes. Sortez-les du four et réservez.

Etape 3

Pour réaliser le glaçage, mélangez le sucre glace et un filet de jus de citron. Divisez le mélange en deux pour le teindre avec une pointe de colorant vert et une pointe de colorant rouge.
Répartissez ces deux préparations sur les sablés.