

BRICOLARCHI - ARCHI SABLÉ



Niveau  
débutant



# ARCHI SABLÉ À CUISINER

Et si on dégustait un biscuit en forme d'architecture ! Voici une recette simple de sablés à réaliser seul ou à plusieurs mains. Donnez-leur des formes de maisons, d'immeubles ou encore de monuments célèbres. Pour les plus gourmands, vous pouvez les décorer de sucre perlé, chocolat ou autres friandises....

À vos fourneaux !

## FOURNITURES

Un saladier

Un rouleau à pâtisserie (ou un verre cela fonctionne très bien aussi !)

Des ustensiles de cuisine : verre, couteau à bout rond, petite cuillère, fourchette, cure-dent, baguette asiatique...

225 g de farine

125 g de sucre en poudre (ou de cassonade, c'est encore plus gourmand !)

150 g de beurre mou, coupé en dés

1 cuil. à café d'extrait naturel de vanille ou un sachet de sucre vanillé

En complément : perles de sucre, pépites de chocolat, carrés de chocolat, vermicelles colorés, confiture, pâte à tartiner, sucre glace...

## ÉTAPES DE FABRICATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la vanille. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux et malaxer à la main jusqu'à obtenir une pâte qui s'effrite.
2. Former une boule de pâte puis laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
3. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur environ 1 cm d'épaisseur.
4. Découper la pâte en forme de bâtiments avec un couteau à bout rond. Vous pouvez aussi vous aider d'un verre en l'utilisant comme un emporte-pièce pour réaliser un bâtiment arrondi.
5. À l'aide des ustensiles de cuisine, tracer en creux la porte et les fenêtres. Vous pouvez également ajouter des motifs gravés : petits points avec un cure-dent ou une fourchette, rond avec le bout d'une baguette...

6. Puis selon l'envie, décorer les sablés. Un carré de chocolat se transforme en porte. Les fenêtres se remplissent de pépites de chocolat ou de confiture. Des vermicelles colorés imitent le vitrail...
7. Ensuite, disposer les sablés sur une plaque de cuisson et les cuire au four préchauffé, à 180°C (th.6), environ 10-15 minutes. Les biscuits doivent être dorés.
8. À la sortie du four, laisser-les refroidir sur une grille. Pour faire ressortir les dessins gravés, saupoudrer de sucre glace ou les remplir de pâte à tartiner liquide à l'aide d'un cure-dent.

Et maintenant, place à la dégustation !

## ASTUCES

Pour créer les sablés, inspirez-vous des formes de bâtiments dont les maquettes sont présentées dans la collection de la Cité :



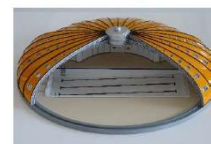
Cathédrale



Donjon



Arc



Piscine Tournesol



Préfabrication



Villa



Tour



Pyramide



Usine

En savoir +

À la Cité de l'architecture & du patrimoine, tu peux t'inspirer [des incontournables](#) !



# ÉTAPES DE FABRICATION

