

## ANNEXE 3

Vous allez aider votre enfant à réaliser des sablés qu'il décorera avec des portraits à la manière de Dubuffet.

### ▪ Réaliser la pâte

#### 1. Les ingrédients

Pour la pâte :

- 155g de beurre ramolli
- 80g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- une pincée de sel
- 250g de farine
- 1 cuillère de cacao en poudre ou pas

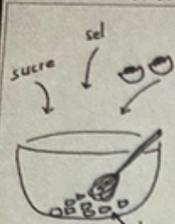
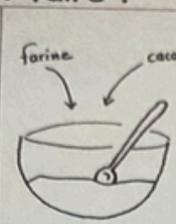
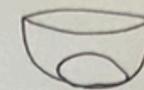
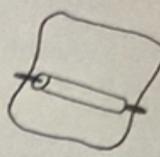
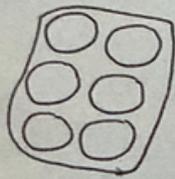
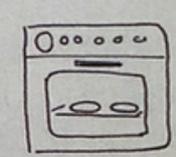
Pour badigeonner :

- 1 blanc d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau
- du sucre glace

#### 2. Les ustensiles

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 rouleau à pâtisserie
- du papier de cuisson
- une plaque de cuisson
- un emporte-pièces ou col d'un verre
- des cure-dents
- 1 pinceau
- 1 bol
- 1 cuillère à soupe

**3. Comment faire ?**

 <p>1. Dans un saladier, travailler le beurre, le sucre, les 2 jaunes d'œufs et le sel à l'aide du fouet.</p>	 <p>2. Ajouter peu à peu la farine et le cacao en mélangeant avec la cuillère en bois.</p>	 <p>3. Former une boule et la laisser reposer au réfrigérateur</p>	 <p>4. Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie.</p>
 <p>5. Découper des formes aux emporte-pièces et les déposer sur des feuilles de cuisson individuelles</p>	 <p>6. A l'aide d'un cure-dent, dessiner un personnage ou un animal ou la tête d'un animal (ne pas oublier d'écrire le prénom sur le papier de cuisson)</p>	 <p>7. Faire cuire 10 minutes au four à 200°C. Attendre un peu avant de déposer les sablés sur une grille. (en le laissant sur le papier de cuisson)</p>	 <p>8. Dans un bol, mélanger le blanc d'œuf avec l'eau et le sucre glace. Badigeonner chaque sablé avec ce mélange, à l'aide d'un pinceau, en contournant le dessin</p>

## ▪ Réaliser les portraits

- Faire un dessin préparatoire sur gabarit
- Découper tes sablés avec l'emporte-pièces ou le verre
- Reproduire le gabarit sur le sablé par gravage : utiliser le cure-dent pour piquer le contour du portrait, retirer le gabarit et tracer avec la pointe du cure-dent le contour.
- Glacer après cuisson et laisser sécher avant dégustation.



**BONNE DEGUSTATION...**