**Sablés aux amandes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/sables-aux-amandes-p1070715.psd-r-copy.jpg) **Pour 110 biscuits**

**- 500 g de farine**  
**- 130 g de sucre semoule**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 250 g de beurre à température ambiante**  
**- 4** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf) **+ 1 pour la finition  
- 125 g de crème fraiche**  
**-** [**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées**  
**- sucre glace**

.  
**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Mélanger dans le bol du robot la farine, le sucre et la poudre de vanille.  
Ajouter le beurre coupé en dés et travailler jusqu'à l'obtention d'un sable.  
Incorporer les jaunes d'œufs et la crème et travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse.  
Aplatir le pâton sur un plat, le couvrir de papier film et le laisser reposer pendant au moins 3 heures au réfrigérateur.  
Étaler la pâte sur 3 millimètres d'épaisseur et la découper à l'aide d'emporte pièces.  
Déposer les biscuits sur les plaques. Inutile de trop les espacer, ils ne s'étalent pas.  
Dorer le dessus au pinceau avec un jaune d'œuf délayé avec quelques gouttes d'eau.  
Parsemer d'amandes effilées.  
Enfourner pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail, saupoudrer de sucre glace.  
Laisser refroidir avant de ranger les biscuits délicatement dans une boite en métal.