Les sablés alsaciens vanille-amande de Nuri

Mélangez dans un saladier 120 g de beurre mou, 45 g de sucre et les graines de 1 gousse de vanille, jusqu'à obtenir une consistance de pommade.
Incorporez 100g de poudre d'amande et 140 g de farine, malaxez et formez une boule homogène.
Prélevez des petits morceaux de pâte, roulez-les en petits boudins et incurvez-les pour leur donner une forme de croissant.
Préchauffez le four à **1**80 °C (th. 6).
Placez tes sablés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faites les cuire 15 min.
Mélangez dans un bol 30 g de sucre glace et 15 g de sucre.
Laissez tes sablés refroidir avant de tes enrober de ce mélange.
Conservez-les dans une boîte hermétique.