



# Sablés de Noël aux épices

## **Ingrédients pour environ 60 biscuits**

- 225 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre
- 1 œuf
- 410 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 3 cuillères à café rases de mélange à pain d'épices
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 50 gr de miel
- Citron
- Sucre glace

## **Préparation**

Préchauffer le four à 180°C

- 1- Dans un saladier mélanger farine, sel, mélange à épices, cannelle et bicarbonate pour obtenir une poudre homogène.
- 2- Battre le beurre avec le sucre. Puis ajouter l'œuf, le miel et bien battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- 3- Ajouter petit à petit le mélange farine-épices et arrêter de mélanger dès que la pâte forme une boule.
- 4- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 à 5 mm
- 5- Découper des formes avec des emporte-pièces (pensez à faire un trou avec un cure-dent si votre biscuit doit devenir une décoration pour le sapin, les serviettes de tables ou les cadeaux).
- 6- Poser les formes découpées sur des plaques beurrées et farinées (ou recouvertes de papier sulfurisé).
- 7- Faire cuire 8 à 10 minutes environ (en fonction de la taille des biscuits) jusqu'à ce que le biscuit soit doré mais non brun foncé !
- 8- Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
- 9- Mélanger 5 cuillères à soupe de sucre glace avec 2 cuillères à café de citron et décorer vos biscuits avec ce fondant.

**Bonne dégustation !**