

# Sablés moelleux aux épices et au miel

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 8 à 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps total : 2 heures

## Ustensiles :

- Emporte-pièces

## Ingrédients : pour environ 30 biscuits



### **Pour les sablés**

- 330 g de farine de blé T55
- 100 g de beurre froid
- 1 c. à soupe de mélange d'épices \*
- 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 115 g de sucre en poudre complet
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 75 g de miel doux comme de l'acacia ou miel de fleur

\* un mélange de cannelle, gingembre, poivre et cardamome à saupoudrer.

### **Pour la glace royale**

- 1 blanc d'œuf
- 150 g de sucre glace

## Instructions :

- Dans le bol du saladier, déposer la moitié de la farine avec le beurre froid coupé en dés. Mélanger jusqu'à obtenir une semoule grossière. Ajouter le reste de la farine avec les épices, le sel et le bicarbonate. Bien mélanger.
- Ajouter l'œuf puis le sucre et le miel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Former une boule avec la pâte puis l'aplatir sur environ 3 cm et mettre au froid pendant 30 mn environ.
- Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte sur une hauteur de 5 mm environ.
- A l'aide d'emporte-pièces, détailler les biscuits. Ici, j'ai utilisé plein de formes de Noël ! Les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire reposer les biscuits 30 mn au frigo.
- Enfourner pour 8 minutes de cuisson. Faire refroidir sur une grille. (Si vous avez des formes de tailles très différentes, veillez à bien cuire les biscuits en plusieurs fournées et poussez la cuisson à 10 mn pour les gros biscuits).
- Préparer la glace royale en mélangeant l'œuf avec le sucre glace au fur et à mesure.
- Verser la glace royale dans une poche à douille munie d'une douille très fine et décorer les biscuits quand ils sont bien froids.
- Et voilà il n'y a plus qu'à les déguster !!