

# Sablés de Noël

---

## Ingédients

- 250g de farine
- 150g de beurre mou
- 90g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 càc d'épices au choix

## Instructions

Dans le bol du robot, à l'aide du batteur plat, mélangez le beurre avec le sucre, l'œuf, les épices et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une consistance relativement crémeuse et homogène. Ajoutez la farine. Mélangez à nouveau jusqu'à pouvoir former une boule de pâte.

Enveloppez-la dans un film alimentaire et réservez au frigo pendant une heure minimum.

Préchauffez le four à 180 degrés. Étalez la pâte sur un plan de travail. Découpez les formes à l'aide d'emporte-pièces au choix et déposez les sablés sur une feuille de papier sulfurisé. Avec les chutes, formez à nouveau une boule de pâte à étaler et recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Si la pâte est trop molle ou nécessite trop de farine pour être découpée, n'hésitez pas à la placer au congélateur quelques minutes pour la raffermir.

Enfournez chaque plaque environ 10-15 minutes jusqu'à ce que les bords des sablés commencent à dorer. Ils peuvent être légèrement mous en fin de cuisson. Ils durcissent en refroidissant.

Vous pouvez les saupoudrez de sucre glace pour plus de gourmandise lorsqu'ils auront refroidi.

Ces délicieux biscuits se conservent plusieurs jours, voire semaines, dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation !