

Sablés aux épices de Noël

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 30g de poudre d'amandes
- 85g de sucre glace
- 50g d'œufs
- 1 pincée de fleur de sel
- 225g de farine T55
- 3 cuillères à soupe d'épices à pain d'épices
- 1 cuillère à soupe de cannelle (à ajuster selon vos goûts)
- 230g de sucre glace

Préparation

1. Le mois de décembre est déjà bien commencé, il est temps de se mettre dans l'ambiance ;-) Pour moi c'est chose faite avec ces sablés aux saveurs de pain d'épice, décorés aux couleurs de Noël grâce à de la glace royale.
2. L'avantage avec des petits biscuits, c'est que vous pouvez les décliner à l'infini avec différentes formes et couleurs que vous souhaitez, et ils plairont autant aux grands qu'aux petits !
3. Coupez le beurre en petits morceaux, et ajoutez la poudre d'amandes et le sucre glace.
4. Mélangez bien, puis ajoutez les œufs.
5. Une fois les œufs bien incorporés, ajoutez la fleur de sel puis les épices.
6. Formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant quelques heures.
7. Ensuite, étalez votre pâte sur une épaisseur de 4mm environ et détaillez les biscuits que vous souhaitez à l'aide d'emporte-pièces.
8. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et placez au four préchauffé à 170°C pendant environ 10 minutes (attention, selon la taille et l'épaisseur de vos biscuits ils ne seront pas tous cuits en même temps donc surveillez-les bien).
9. Mélangez les blancs d'œufs et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique.
10. Il faut battre pendant plusieurs minutes pour arriver à un mélange qui aura la bonne consistance, c'est-à-dire pas trop ferme, mais suffisamment pour que la glace royale tienne.
11. J'ai arrêté de battre lorsqu'en soulevant le batteur de ma glace royale, les traces laissées par le batteur sont restées visibles pendant plus de 5 secondes.
12. Ensuite, séparez la glace royale dans différents bols (pour moi 4, mais tout dépend du nombre de couleurs que vous voulez avoir) et ajoutez les colorants en mélangeant bien.
13. Ensuite, placez la glace royale dans plusieurs poches à douille munies de douilles lisse de 1 ou 2mm (plus la douille est petite plus vous pourrez être précis sur vos biscuits).
14. Il ne vous reste plus qu'à vous amuser dans les décorations ;-) Moi j'ai décoré des anges, des sapins de Noël, des flocons de neige, des étoiles filantes et des sucres d'orge rayés, mais bien sûr vous pouvez laisser libre court à votre imagination :-). Une fois les biscuits décorés, laissez la glace royale durcir un peu, puis dégustez ;-). Les biscuits se conservent bien pendant quelques jours dans une boîte hermétique.