

alimentarium



ÉPICES DE NOËL

Recette des sablés

Ingrédients

200 g de beurre
200 g de sucre
1 oeuf
400 g de farine fleur
20 g d'épices

Réalisation

- Mélanger le beurre pommade avec le sucre et les épices.
- Ajouter l'oeuf battu.
- Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Confectionner des rouleaux de la taille d'une pièce de CHF 1.–.
- Passer la pâte au froid.

Cuisson

- Couper les rouleaux en rondelles de 1 cm et déposer sur une plaque de cuisson.
- Cuire à 160°C tirage ouvert pendant environ 20 minutes.
- Laisser refroidir et stocker dans une boîte bien fermée.