

SABLÉS DE NOËL AMANDE & CANNELLE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Farine blanche 250g
- Beurre doux ou 1/2 sel à température ambiante 125g
- 1 œuf
- Sucre blanc/roux ou cassonade 100g
- Cannelle en poudre 1/2 càc
- Poudre d'amandes 60g

Astuces :

- Remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes ou de pistaches.
- Ajouter d'autres épices (cardamome, 4 épices), des zestes d'agrumes ou un arôme vanille.

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes-1h
Cuisson : 15 minutes | Pour 40 sablés environ

1. **Mixer finement** les amandes si besoin.
2. À la main ou au robot : **pétrir** la farine, le beurre en morceaux, le sucre, l'œuf, la cannelle et la poudre d'amandes jusqu'à obtenir une texture sableuse.
3. Former un **pâton** entre vos mains, filmer le pâton et réserver **au frais 30 minutes à 1h**.
4. À l'aide d'un **rouleau à pâtisserie**, abaisser la pâte (moins de 1 cm d'épaisseur).
5. Préchauffer le four à **150°C**.
6. Utiliser des **emporte-pièces** pour former des sablés et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
7. Faire cuire vos sablés **10 minutes** (fondants) **ou 15 minutes** (croquants). À la sortie du four, les laisser reposer avant de les consommer (ils vont durcir un peu).



@Recettes100faim.fr