

# Sablés aux 3 épices

*Pour 25 sablés*

*Préparation : 25 min - Repos : 30 min - Cuisson : 12 min*

## Ingrédients :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1cc de cannelle en poudre
- 1cc de gingembre en poudre
- 1cc d'épices à pain d'épices



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un rouleau à pâtisserie, des emporte-pièces, un tapis siliconé ou du papier sulfurisé et une plaque allant au four.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Faire blanchir l'œuf entier avec le sucre et la pincée de sel.
- Ajouter peu à peu la farine, puis le beurre coupé en morceaux.
- Malaxer à la main, puis diviser la pâte en 3 parts égales.
- Incorporer les épices dans chaque boule de pâte.
- Laisser reposer 30 min au frais.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Abaisser les boules de pâte au rouleau sur 5 mm d'épaisseur et découper des motifs à l'aide d'emporte-pièces.
- Disposer les sablés sur un tapis siliconé ou sur du papier sulfurisé.
- Enfourner 12 min à mi-hauteur, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
- Les laisser refroidir sur une grille.
- Conserver les biscuits dans une boîte en fer hermétique.

*Bon appétit !*