

SABLÉS AU GINGEMBRE DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION
30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 15 biscuits (Ø5 cm)

- 100 g beurre mou
- 50 g sucre muscovado (ou cassonade)
- 125 g farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à café poudre gingembre
- 1 pointe de couteau poudre anis étoilé
- 1 pointe de couteau poudre cardamome
- 1 pointe de couteau cannelle
- 1 pointe de couteau poudre girofle
- sucres roux à la fève tonka (*Terre exotique*) (sinon cassonade)
- Décoration -
- billes rouges décor
- (sinon dragibus ou skittles rouges)
- 7 palets ou carrés chocolat noir de couverture

Dans un grand saladier, versez le sucre muscovado, la farine et les épices.

Ajoutez le beurre mou en morceaux, le jaune d'œuf et malaxez à la main pour former une pâte bien homogène.

Boulez, filmez et laissez au frigo une demie-heure (*pas plus, sinon le beurre va durcir et vous ne pourrez plus travailler la pâte* 😊).

Reprenez le pâton et façonnez un boudin de 4/5 cm de diamètre. S'il est encore un peu collant, vous pouvez mettre un peu de sucre glace sur le plan de travail pour vous aider à rouler la pâte.

Saupoudrez le plan de travail de sucre roux à la fève tonka (sinon cassonade) et roulez le boudin de pâte dedans. Remettez du sucre si besoin de façon à enrober complètement le boudin de sucre.

Filmez le boudin de pâte et mettez-le au congélateur pendant 1 heure. (*Là aussi, pas plus, s'il est trop congelé, vous ne pourrez plus le découper facilement* 😊)

Préchauffez le four à 180°C.

Reprenez le pâton, retirez le film et découpez en fines tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

Si vous avez un moule en silicone pour petites bouchées rondes, déposez une tranche dans chaque empreinte (*ça permet d'éviter que les biscuits s'étalent trop à la cuisson et en plus, comme ça, ils seront tous de la même taille* 😊). Sinon, posez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les écartant bien pour éviter qu'ils ne "fusionnent" à la cuisson.

Enfournez 15 minutes. Laissez refroidir complètement.

Une fois que les biscuits sont bien froids, mettez le chocolat à fondre à feu très doux. Avec le manche d'une toute petite cuillère à café en inox, posez une pointe de chocolat sur les billes ou bonbons rouges et posez-les sur le bas du biscuit.

Versez le reste du chocolat fondu dans une poche à décor pour gâteaux, et venez dessiner les yeux et les branches des rennes.

Laissez refroidir.

Dès que le chocolat est pris, vous pouvez commencer à les dévorer 😊 !!!

Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊