

Sablés épicés sans beurre

Préparation : 20 minutes / Pause : 2 heures / Cuisson : 10 minutes

Ingédients :

- 120 g d'huile de coco ou d'huile neutre
- 230 g de farine
- 40 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre glace
- 1 oeuf moyen
- 5 c à c de quatre-épices (ou de cannelle)



Préparation :

Dans un saladier mélanger avec les doigts la farine, la poudre d'amandes, les épices, le sucre glace et l'huile de coco (froide) jusqu'à obtenir un sable grossier.

Ajouter l'oeuf et pétrir la pâte de façon à former une boule, au besoin humidifier avec un peu d'eau.

Aplatir la boule sur 2 cm d'épaisseur et l'envelopper dans du cellophane ensuite laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.

Ensuite, sur un plan de travail enfariné, reformer la boule de pâte, utiliser un peu d'eau si besoin. Travailler la pâte pour lui redonner de l'élasticité et l'étaler avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit d'une épaisseur d'environ 3mm.

Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Avec les emportes pièces de votre choix, découper les sablés. Les déposer sur la plaque de cuisson.

Enfin, enfourner pour 10 minutes environs (surveiller), les sablés doivent être légèrement dorés.

Il ne reste plu qu'à vous régaler ;)