

Sablés de Noël aux amandes et au miel

https://www.gourmandiseries.fr/wprm_print/31205

CuisineAlsace

Temps de préparation20 minutes
Temps de cuisson25 minutes
Temps de repos1 heure 30 minutes
Temps total2 heures 15 minutes
Portions50 biscuits

Equipements

Plaque à four perforée
Feuille de cuisson Silpat

Ingrédients

Pour la pâte sablée aux amandes et noisettes

- * 250 g de farine de blé
- * 100 g de poudre d'amande
- * 100 g de poudre de noisettes
- * 175 g de sucre en poudre
- * 170 g de beurre doux
- * 1 oeuf(s)
- * 1 pincée de cannelle en poudre

Pour la garniture au miel et amandes

- * 100 g de miel
- * 25 g de sucre en poudre
- * 50 g de beurre doux
- * 50 g de crème fraîche épaisse
- * 100 g de poudre d'amande
- * 80 g d'amandes effilées

Instructions

Préparer la pâte sablée aux amandes et noisettes

- 1- Sabler la farine avec le beurre froid coupé en petits morceaux. Vous devez obtenir une semoule grossière, il ne faut pas que le beurre fonde trop vite.
- 2- Ajouter ensuite le sel, la cannelle, le sucre, la poudre d'amande et la poudre de noisette. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte avec une texture de semoule.
- 3- Ajouter l'œuf et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4- Filmer et mettre au frigo pendant 1h.

Préparer la garniture au miel

- 1- Dans une casserole, faire chauffer le miel et le sucre avec le beurre et la crème fraîche épaisse. Quand le mélange arrive à ébullition, ôter du feu.
- 2- Ajouter la poudre d'amande et mélanger pour obtenir une pâte homogène. Laisser reposer dans un endroit frais pendant 1h. Le mélange doit épaissir mais rester tartinable.

Préparer les biscuits

- 1- Préchauffer le four à 170°C
- 2- Sortir la pâte du frigo et la réchauffer légèrement entre vos mains. Abaisser la pâte en un grand rectangle, de 7 mm d'épaisseur environ. Transvaser sur une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé.
- 3- A l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une palette (ou spatule), étaler la garniture au miel sur la pâte crue. Parsemer d'amandes effilées.
- 4- Enfourner au four pendant 25 minutes.
- 5- Attendre que les biscuits soient totalement refroidi avant de détailler en petits rectangle de 1,5 cm sur 3 cm environ.