

# Sablés de Noël aux amandes et au miel

[https://www.gourmandiseries.fr/wprm\\_print/31205](https://www.gourmandiseries.fr/wprm_print/31205)

**Cuisine**Alsace

**Temps de préparation**20 minutes  
**Temps de cuisson**25 minutes  
**Temps de repos**1 heure 30 minutes  
**Temps total**2 heures 15 minutes  
**Portions**50 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.