

# Sablés aux épices

■ Préparation : 15 min ■ Cuisson : 15 min

- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 1 pointe de couteau de cannelle en poudre
- 1 pincée de graines d'anis vert
- 1 pincée de gingembre en poudre

1 Tamisez la farine au-dessus d'un grand saladier, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Travaillez rapidement du bout des doigts pour obtenir un mélange à l'aspect sablonneux. Ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé, la cannelle, les graines d'anis vert et le gingembre. Mélangez rapidement.

2 Faites un puits au centre de la préparation. Cassez l'œuf au-dessus du puits et incorporez-le à l'aide d'une fourchette. Façonnez ensuite une boule de pâte. Enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer pendant au moins 30 min dans le réfrigérateur.

3 Préchauffez le four à thermostat 7 (210°C). Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez les sablés avec un emporte-pièce ou, tout simplement, un verre retourné. Disposez les gâteaux sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une grande feuille de papier de cuisson. Enfournez pour une durée de quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie. Dégustez ces sablés accompagnés d'une crème à la vanille, mousse au chocolat ou compote de fruits frais, ou bien encore servez-les au moment du café.

## ***Nos conseils***

***Vous pouvez parfumer la pâte de ces petits gâteaux avec d'autres ingrédients : zeste de citron ou fleur d'oranger.***