

## RECETTE

# Les sablés de Basilic

Pain  
d'épices ou fleur  
d'oranger

PREPARATION 30 MINUTES

TEMPS DE CUISSON 12 MINUTES

POUR 30 SABLES

### INGREDIENTS

- 110 g de beurre mou
- 45 g de poudre d'amande
- 50g de cassonade
- 80 g de sirop d'érable
- 1 œuf
- 250g de farine
- 1c. soupe de mélange quatre épices + 1c. soupe cannelle

Ou

- 3 à 4.c soupe de fleur d'oranger

### USTENSILES

- Emporte-pièces
- Rouleau à pâtisserie
- Papier sulfurisé
- Plaque de cuisson

1. Dans un saladier, mélanger le beurre mou\* avec la poudre d'amande et la cassonade. Une fois la préparation bien homogène, battre l'œuf et le sirop d'érable et les y incorporer.

2. Tamiser la farine et le mélange 4 épices ou incorporer la fleur d'oranger, puis le mélanger à la préparation précédente. Mélanger jusqu'à ce que la mixture obtenue forme une pâte lisse et en faire une boule.

3. A l'aide d'un rouleau fariné, étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisée (farinée elle aussi). L'abaisser à environ 4 ou 5mm d'épaisseur et fariner légèrement sa surface.

4. Préchauffer le four à 180°C et déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

5. Pendant que le four chauffe, découper les sablés à l'aide des emporte-pièces et les déposer sur la plaque chemisée.

6. Cuire une 12 à 14 minutes (selon le four). Garder un œil sur les sablés pendant la cuisson : ils ne doivent pas brunir ni dorer, et ne doivent pas encore être complètement fermes (ils durciront au refroidissement).

7. Les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils durcissent – Déguster !

\* Je passe généralement le beurre 5 bonnes minutes au four, à 70°C, pour qu'il ait la bonne consistance.



★ *Petit bonus pour les aventuriers créatifs : n'hésitez pas à agrémenter vos sablés de fruits à coque, fruits secs ou noix de votre choix avant de les cuire. Ils torrifieront à la cuisson et apporteront encore plus de gourmandise et une touche d'élégance à vos petites merveilles !*