

Sablés de Noël saveur pain d'épices et son glaçage royal en forme de sapin



Pour 4 sapins

Pour les biscuits :

- 350g de farine
- 170g de cassonade
- 1 cc d'épices pour pain d'épices
- 100g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 100g de miel liquide

Mélanger la farine, la cassonade et les épices.

Incorporer le beurre jusqu'à obtenir un mélange sableux. Puis ajouter l'œuf et le miel et malaxer jusqu'à l'obtention d'une boule compacte et homogène.

Filmer au contact et mettre 1h au frigo.

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisée et découper les étoiles à l'aide d'emportes pièces. (pour nous 5 tailles différentes x 2).

Les placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisée, puis mettre au four 10 minutes à 180°C (th.6) Retirer les petites étoiles 2 minutes avant la fin de cuisson.

Pour le glaçage royal :

- 1 blanc d'œuf
- Quelques gouttes de citron
- 120g de sucre glace
- 1 ou 2 gouttes d'arôme à la vanille

Monter le blanc en neige avec quelques gouttes de citron ajouter le sucre glace petit à petit jusqu'à former la bonne consistance.

Ajouter 1-2 gouttes d'arôme vanille.

Faire 2 préparations, une dense et une plus liquide (ajouter un peu de liquide au mélange) et les mettre dans 2 poches à douilles différentes.

Dessiner les contours des biscuits à l'aide du glaçage épais. Une fois ses contours secs, remplir les biscuits avec un glaçage plus liquide. Les décorer avec des petits sucres colorés ou de paillettes et laisser les sécher plusieurs heures.

Une fois sec, monter le sapin : empiler les étoiles en commençant par les plus grandes pour finir par les plus petites, souder les étoiles entre elles avec un point de glaçage royal au centre de chaque étoile.