

Sablés de Noël au miel et aux épices, glaçage au chocolat blanc

Par **Abeille de France** - 10 décembre 2015



Ingrédients pour environ 40 étoiles :

- 250 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de mélange spécial pain d'épices
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 125 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf

Pour le glaçage :

- 180 g de chocolat blanc à pâtisser
- 60 g de sucre glace
- 6 cuillerées à soupe de lait

Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, le mélange spécial pain d'épices, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux et le miel. Travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'un sable fin. Incorporez ensuite l'oeuf et mélangez à la main pour obtenir une pâte homogène. Rassemblez en boule, emballez dans du film alimentaire et réservez au frais pour une heure minimum.

Préchauffez le four à 160°C.

Abaissez finement la pâte et découpez des étoiles ou autres formes de votre choix à l'aide d'emportepièces.

Déposez vos biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 12 à 15 minutes. Les sablés sont prêts quand les bords commencent à dorer. Laissez refroidir puis réalisez le glaçage : faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Ajoutez au chocolat fondu le lait et le sucre glace. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple. Nappez finement vos biscuits avec ce glaçage à l'aide d'une spatule. Réfrigérez au moins deux heures avant de déguster.