

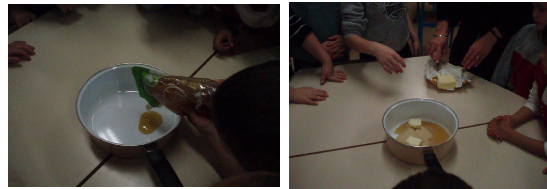
# Petits sablés aux épices

## Ingrédients (pour 60 sablés environ) :

- 400g de farine
- 200g de miel
- 2 œufs
- 60 g de cassonade
- 90g de beurre
- 2 cuillères à soupe rases de cacao amer
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 9 clous de girofle
- 1 cuillère à soupe de cardamone pilée
- sucre glace
- sel

## Préparation:

1) Dans une casserole, versez le miel, la cassonade, le beurre en morceaux.



2) Faites fondre doucement et laissez tiédir.



3) Dans un saladier, versez la farine, une pincée de sel, le cacao et les épices.

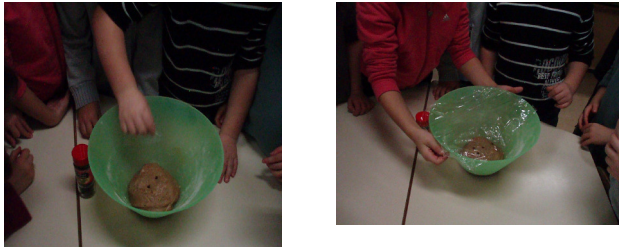




4) Creusez un puits et versez dedans le mélange tiède et les jaunes d'œufs.



5) Mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte.



<p>6 ) Piquez les clous de girofle dans la pâte et enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez une heure au frais.</p>	
<p>7) Préchauffez le four à 200°.</p>	
<p>8) Étalez la pâte sur un plan fariné pour obtenir une couche de 5 cm d'épaisseur.</p>	
<p>9) Découpez des formes de Noël à l'emporte-pièces et posez les sur une plaque anti-adhésive du four. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.</p>	
<p>10) Enfourez environ 5 minutes.</p>	
<p>11) Laissez refroidir et saupoudrez les sablés de sucre glace.</p>	

Bon appétit !