



Petits gâteaux

Petits sablés au gingembre



35 min **20 min** **15 min** **0** **339**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour les sablés au gingembre

200 g **Farine**
150 g **Beurre**
150 g **Sucre roux**
50 g **Amande(s) en
poudre**
10 g **Gingembre frais**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre en morceaux et le laisser pendant 30 minutes à température ambiante pour le ramollir.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Eplucher le gingembre avec un économiseur.
- 4 Racler la peau du gingembre à l'aide d'une cuillère à café pour la retirer plus facilement.
- 5 Râper le gingembre.
- 6 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, les amandes en poudre et le gingembre râpé.
- 7 Ajouter le beurre et travailler le mélange du bout des doigts, jusqu'à l'obtention d'une pâte collante.

Étape 2

Façonnage et cuisson des petits sablés

- 1 Si la pâte est trop molle, la mettre au réfrigérateur pendant 30 min à 1 heure.
- 2 Prélever des boules de pâte de la taille d'une noix, puis les écraser sur une plaque à pâtisserie.
- 3 Autre possibilité : étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à

pâtisserie puis découper des ronds de pâte à l'aide d'un emporte pièce.

4 On peut aussi façonner la pâte en forme de boudin, l'envelopper dans du film alimentaire, le laisser reposer au réfrigérateur, puis le découper en rondelles.

5 Enfourner pendant 15 minutes. Les petits sablés sont prêts lorsqu'ils sont dorés.