

### Sablés de Noël, aux épices à pain d'épices et noix caramélisées



125 g de beurre  
85 g de sucre glace  
250 g de farine  
1/4 paquet de levure (3 à 4 g)  
1 œuf  
1 c. à s. de sucre vanillé maison  
1 c. à c. pleine d'épices à pain d'épices (recette [ici](#))  
2 c. à s. de noix caramélisées grossièrement hachées

Dans un grand saladier, coupez le beurre ramolli en petits cubes, ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé. Travaillez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les oeufs, mélangez encore une fois. Tamisez la farine avec la levure et les épices à pain d'épices puis incorporez-les au mélange crémeux. Formez un pâton sans trop travailler la pâte.

Formez avec la pâte un boudin du diamètre souhaité pour les sablés. Enveloppez-la dans un film plastique puis laissez reposer au congélateur pendant 10 mn.

Préchauffez le four à 180°.

Sortez la pâte, déballez et roulez le boudin de pâte dans les noix caramélisées, puis coupez en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur.

Déposez les sablés au fur et à mesure sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.

Mettez à cuire pendant 20 mn environ, en surveillant la cuisson. Sortez-les lorsqu'ils sont joliment dorés.