



Sablés au Gingembre confit

Temps préparation : 30 mn

Repos : 1 heure

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 72 petits sablés

- 350g de farine
- 120g de beurre
- 120g de sucre fin
- 70g de sirop d'érable
- 1 oeuf entier
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à soupe de gingembre en poudre
- 2 c. à soupe de gingembre confit en petits morceaux
- le zeste d'une orange bio
- 1 pincée de sel
- sucre cristallisé

Matériel : plaque à pâtisserie – grille de refroidissement

PREPARATION

1 – Découper en tous petits morceaux le gingembre confit.

2 – Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux le beurre avec le sirop d'érable et le sucre. Bien mélanger. Laisser un peu refroidir.

3 – Dans le bol du robot, mettre tous les ingrédients secs : farine, levure chimique, gingembre en poudre. Ajouter l'oeuf et progressivement le mélange fondu beurre/sucre et le zeste d'une orange. A la fin, incorporer les petits morceaux de gingembre confits. On obtient une pâte homogène. Réserver au frais 1 heure.

Préchauffer le four Th 160°C chaleur tournante.

4 – Façonner des petites boules, les rouler dans le sucre cristallisé et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

CUISSON

Mettre au four Th 160°C chaleur tournante pendant 15 mn : vérifier la cuisson selon votre four, les biscuits doivent rester très clairs. Dès la sortie du four, déposer les boules au gingembre sur une grille de refroidissement.



Conseils de Jardin des gourmands : Ces biscuits se conservent 10 jours dans une boîte en fer.