

LE CHALET EN PAIN D'ÉPICES de Noël !



DIFFICULTÉ : 
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes 
TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE SABLÉE :

- 750g de farine
- 420g de beurre mou
- 20g de mélange 4 épices
- 3 oeufs
- 225g de sucre en poudre
- 75g de poudre d'amandes

POUR LE GLAÇAGE ROYAL :

- 2 blancs d'oeufs
- 275g de sucre glace
- 1 c.à.s. de jus de citron

1 - RÉALISATION DE LA PÂTE :

- Mélangez toutes les poudres : farine, sucre, poudre d'amandes et épices. Ça sent déjà très TRÈS bon ! Ajoutez le beurre bien mou (en petits cubes, c'est encore plus pratique) et les 3 œufs.
- Hop, un petit tour de robot ou d'huile de coude ! Mixez jusqu'à obtenir une pâte toute belle, et homogène.
- Divisez la pâte en 3 pâtons et glissez-les chacun entre deux feuilles de papier cuisson pour l'étalée sur 0,5cm d'épaisseur. Piquez votre pâte à l'aide d'une fourchette et direction le congélateur pendant 30 minutes pour une petite sieste bien méritée.
- Découpez vos pièces selon le gabarit (psssst : si il vous reste de la pâte réalisez des petits sablés de Noël !). Au four 10 à 12 minutes à 180°C... et laissez-les refroidir tranquillement.

2 - RÉALISATION DU GLAÇAGE ROYAL :

- Mélangez tous les ingrédients du glaçage jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Si c'est un peu trop liquide : un nuage de sucre glace et c'est reparti !
- Mettez votre glaçage dans une poche à douille ou un petit cornet... et préparez-vous à décorer !



★ LE CHALET EN PAIN D'ÉPICES

★
GABARIT À DÉCOUPER



★
RETROUVEZ LA RECETTE SUR INSTAGRAM