

# Sablé danois aux épices

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Les sablés :**

*340g de beurre pommade, 420g de sucre semoule, 10g de sel, 3 œufs entiers, 520g de farine, 1 cuillère à café de girofle en poudre, 1 cuillère à café de gingembre en poudre, 1 cuillère à café de cannelle en poudre, 1 à café de muscade en poudre*

---

**Les sablés :**

Travailler le beurre avec le sel, ajouter le sucre puis la farine tamisée.

Incorporer les œufs et les épices.

Façonner des boudins réguliers de 4cm de diamètre, les détailler en tranches de 1cm d'épaisseur.

Déposer les sablés sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200°.

Laisser refroidir sur une grille.