

Sablés chocolat cannelle (on attends Noël ?}

Bonjour à tous,

Je vous retrouve ce matin pour une habitude en ces derniers jours de novembre : les petits biscuits de l'aven. Depuis trois quatre ans maintenant à partir du dernier week-end de novembre et quelques week end de décembre, j'essaye de préparer des fournées de [bredele](#), et ceux pour mon plus grand plaisir et celui des gourmands.

Cette année, avec le mauvais temps de novembre, et sans doute un peu trop de télévision, mes petits gourmands me sont « tombés dessus » bien vite pour me dire

– » *Dit Maman, on peut attendre Noël avec des biscuits ?* »

-« *Pardon ?* »

– » *Dans la télé, les enfants attendent Noël avec des chocolat, nous on veut des biscuits* »

Un peu désarçonnée, j'ai d'abord négocié que ce n'était pas l'heure.. mais ils ont réussi à me faire craquer avec leurs yeux de chat potté. (Oui, ils ont vu les dessins animés il y a peu..). Bonne pâte, j'ai fini par chercher une nouvelle recette de biscuits à leur proposer.

Sur le net, j'ai déniché une **petite idée toute simple qui me tentait beaucoup** : **des sablés au chocolat**, relevés de [cannelle](#). L'idée des sablés me plaisait car cela me permettait de les impliquer dans la préparation. Et, chose étrange, quand l'heure est venue, il n'ont pas rechigné :

(Florence) » *Si vous voulez attendre Noël , vous venez m'aider !*«

(Petit gourmand) « *Pour quoi ?* »

(Florence) « *Découper des biscuits* »

(Petit gourmands) « *Oui oui oui* » (en sautant partout)

Après la découpe, Nous avons ensuite attendu avec gourmandise que les biscuits finissent de cuire puis de refroidir. A la dégustation, notre patience a été bien récompensée : un bon goût de chocolat, une cannelle avec ses saveurs chaudes qui se marie extrêmement bien, et la bonne texture croquante du sablé. Même belle maman, de passage au goûte, a beaucoup aimé « leurs » biscuits chocolat ☐

J'aimerais partager la recette avec vous, si jamais vous êtes aussi en recherche d'idée de [bredele](#) gourmands ☐



Recette des sablés chocolat cannelle

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour une 20 à 30 petits biscuits

- 150 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 50 gr de [chocolat à croquer](#) (type côte d'or noir)
- 40 gr de beurre demi sel
- 1 cuillère à café de [cannelle en poudre](#)
- 1 œuf

Réalisation

1. Dans une jatte, mélangez la farine, sucre et cannelle. Ajoutez le beurre à température ambiante puis sablez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de sable.
2. Ajoutez l'œuf puis mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Faites fondre le chocolat puis ajoutez le à la pâte. Mélangez bon bien homogénéisez.
4. Placez la pâte dans un film puis mettez la au frais pour au moins une demi heure.
5. A l'issue de ce temps, étalez votre pâte jusqu'à une épaisseur de

quelques millimètres (3-4 mm), puis découpez à l'aide d'emporte pièce les formes de votre choix. Pour Noël, les étoiles sont vraiment appréciées.

6. Déposez vos biscuits sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, puis enfournez pour 12 minutes à 15 minutes à 170°, selon l'épaisseur de vos biscuits.

Attendez que ces sablés refroidissent avant de les retirer de la plaque.

Astuces :

- servez les pour accompagner un chocolat chaud, ils sont très adaptés ☐
- Conservation : Ils se conserveront quelques jours dans une boîte en fer.

Autres idées : Ci dessous la collection de bredele du blog ☐

[Sablés chocolat cannelle](#)



[Spritz noisette](#)

[Boules de neige](#)



[Vanille Kipferld](#)



[Biscuits sablés façon pain d'épice](#)



[Schowowbredele](#)



Ils/elles l'ont tentée :

- Recette refaite par Marmotte pour ses cadeaux gourmands 2016



Mots clés : [sablé](#), [chocolat](#), [cannelle](#), [biscuit](#), [bredele](#), [petits gâteaux](#), [sablé de Noël](#)