

## Sablés PurEpeautre au clou de girofle et aux poires

Pour env. 80 pièces  
Papier sulfurisé pour la plaque

### Pâte

400 g de farine mi-blanche ou blanche PurEpeautre  
1 pincée de sel  
¼ cc de clou de girofle en poudre  
275 g de beurre en petits morceaux, froid  
150 g de sucre de canne brut  
100 g de poires tendres demi-sèches, coupées en petits dés  
evtl. un peu de crème

Du sucre de canne brut pour rouler les biscuits



1. Mélanger la farine, le sel et la poudre de clou de girofle, ajouter le beurre et travailler **jusqu'à l'obtention d'une pâte fine et grumeleuse. Ajouter le sucre de canne brut, les poires et si nécessaire un peu de crème,** former une pâte, sans pétrir.
2. Façonner par portion des rouleaux de 4 – 5 cm de diamètre et roulez-les dans le sucre de canne brut. Envelopper les rouleaux dans du papier cellophane. Laisser au frais pendant 4 à 5 heures ou pendant la nuit.
3. Couper des rondelles de sablés à une épaisseur de 8 – 10 mm et déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire les sablés au milieu du four préchauffé à 200 °C pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

### Suggestion:

Remplacer la poudre de clou de girofle par de la poudre à la cannelle. Les sablés PurEpeautre au clou de girofle et aux poires se conservent au frais et au sec pendant 3 à 4 semaine.

La recette du livre «*UrDinkel Guetzli*» de Judith Gmür-Stalder.

