

Sablés à l'orange

Pour réaliser cette recette

Ingrédients :

- + 80 g de sucre
- + Les zestes d'une orange
- + Le jus d'une demi orange
- + 125 g de beurre pommade
- + 1 jaune d'œuf
- + 2 g de sel
- + 250 g de farine



- + Frottez les zestes d'orange avec le sucre.
- + Ajoutez le jaune d'œuf, le beurre en morceaux, le jus d'orange et le sel. Mélangez.
- + Incorporez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- + Formez un rondin de pâte et filmez-le.
- + Placez minimum 1 heure au frais.
- + Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante).
- + Sortez votre pâte du frigo et découpez des tranches de 5 mm d'épaisseur.
- + Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- + Enfournez pendant 12-15 minutes en fonction de l'épaisseur de vos sablés. Ils doivent être dorés sur les bords.

