



Les papilles d' **Udibri**

SABLÉS À LA NOISETTE ET À L'ORANGE



Temps de préparation
20 min



Temps de cuisson
15 min



Portions
20 sablés



Difficulté
Facile



Type de plat
Biscuits



Type de recette
Dessert/Goûter

Ingrédients

- 100g de farine T65
- 50g de poudre de noisette
- 75g de beurre demi-sel
- 35g de sucre roux
- 25g de sucre glace
- 20g d'œuf
- zeste d'orange
- quelques gouttes de rhum vieux ou cognac

Instructions

- Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre de noisette et le sucre. Ajouter le beurre en cubes et sabler la pâte.
- Ajouter l'œuf, le zeste d'orange, l'alcool.
- Sur le plan de travail, y déposer la pâte et l'écraser avec la paume de la main en la repoussant vers l'extérieur, puis en la repliant vers l'intérieur. A renouveler 3 fois, cela s'appelle fraiser la pâte. Cela permet, que tous les ingrédients s'amalgament.
- Couvrez la pâte et la placez au réfrigérateur pour 1 heure minimum.
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, puis découpez avec des emporte-pièces.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé.
- Placez à nouveau au réfrigérateur 30 minutes.
- Cuire à 180°C pendant 10 minutes à 15 minutes. Prolonger de quelques minutes s'ils sont plus épais. A surveiller selon la puissance du four.
- Laissez refroidir les biscuits avant de les déguster.
- A vos papilles !

