



Les sablés à l'orange ou au citron

Recette pour 18 sablés. Préparation : 15 min. Repos : au moins 1 h. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

125 g de beurre
1 citron ou 1 orange
200 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
60 g de sucre en poudre
15 g de sucre vanillé
1 oeuf

100 g de sucre glace
colorants jaune ou orange

Matériel

un plan de travail
une balance ménagère
un zesteur et un couteau
ou une râpe fine
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un bol
une petite spatule en silicone



Réalisation > la pâte sablée

1. Faire fondre le beurre aux micro-ondes. A part, prélever le zeste du citron ou de l'orange et le hacher finement.
2. Sur le plan de travail, faire un puits avec la farine, la levure, les sucres, et y verser le beurre au centre. Bien travailler ce sablé qui doit s'émietter entre les doigts.
3. Ajouter à cette pâte le zeste de l'agrume et l'oeuf. Ne pas trop travailler la pâte, mais bien lisser le tout.
4. Former une boule avec la pâte obtenue, l'entourer de film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 1 heure au moins, ou même toute 1 journée.

Réalisation > les petits sablés

5. Préchauffer le four à 175°C et sortir la pâte du réfrigérateur.
6. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
7. Etaler la pâte sur au moins 5 mm d'épaisseur et découper des petites formes à l'emporte-pièce. Les disposer sur le papier sulfurisé.
8. Enfourner pour environ 12 minutes selon le degré de cuisson souhaité et la taille de vos petits sablés.

Réalisation > le glaçage

9. A la sortie du four, laisser refroidir la plaque durant quelques minutes avant de détacher les sablés.

10. Après leur complet refroidissement, mélanger dans un bol le sucre glace et un peu de jus de l'agrume, ainsi que quelques gouttes du colorant adéquat. Bien lisser et étaler délicatement à la petite spatule de silicone sur chacun de vos sablés.

- le glaçage obtenu doit être brillant et épais, si vous avez mis trop de jus, n'hésitez pas à rajouter du sucre glace -

Pure gourmandise

www.PureGourmandise.com

Marina@PureGourmandise.com