



Sablés à l'orange

Préparation : 30 minutes • Repos : 2 heures • Cuisson : 20 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★★

Pour 20 sablés

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 orange (non traitée)
- 120 g de beurre
- 150 g d'écorces d'orange confite

Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et le zeste d'orange. Ajoutez le beurre tempéré coupé en dés, mélangez grossièrement, puis ajoutez petit à petit 3 cuil. à soupe de jus d'orange pour réunir tous les ingrédients. Incorporez à la pâte les écorces d'orange confites coupées en petits morceaux, puis formez 2 boudins. Enroulez-les de film alimentaire et laissez-les reposer 2 heures au frais. Coupez des tronçons de 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, en les espaçant bien. Mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir sur la plaque, puis conservez-les dans une boîte métallique.