



LES SABLÉS A L'ORANGE

Ingrédients

250 g de beurre

125 g de sucre

3 jaunes d'œufs

le zeste d'une orange bio

½ dl de jus d'orange

500 g de farine

sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Laisser ramollir le beurre à température ambiante, ajouter le sucre, bien battre.

Ajouter les jaunes d'œufs, le zeste et le jus d'orange et encore une fois bien battre.

Ajouter la farine tamisée et mélanger avec une spatule.

Former une boule, emballer dans du papier Saran (film de plastic étirable), mettre au frais pendant 30 minutes. Partager la pâte en 3 portions, puis former des rouleaux de 3 cm de diamètre sur le plan de travail enfariné.

Couper des tranches d'un centimètre d'épaisseur, mettre sur une plaque avec une feuille de cuisson et cuire dans le four préchauffé à 200° sur la 2ème rainure durant env. 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille, puis saupoudrer de sucre glace.