



PETITS SABLÉS FLEUR D'ORANGER

SÉSAMES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

INGREDIENTS

- 150 g de farine (plutôt T55)
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre brun en poudre
- 1 œuf (petit calibre)
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix*

(Attention : le beurre ne doit pas être mou, ni trop dur non plus)

USTENSILES

- 1 saladier ou 1 plan de travail
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 spatule
- 1 emporte pièce au choix ou 1 verre
- 1 plaque de cuisson

TEMPS

- Préparation | 10 m
- Cuisson | 10 m
- Prêt en | 50 m

PROCEDURE

01

Préparer la pâte sablée : mélanger avec soin la farine, le sucre, le sel, les parfums et le beurre en pressant et en frottant les paumes des mains l'une contre l'autre pour faire "du sable". Incorporer rapidement l'œuf à ce mélange sableux.

02

Mettre en boule (ou en boudin). Écraser la pâte avec la paume de la main plusieurs fois pour bien amalgamer le tout. Rouler le boudin dans un mélange sucré + sésame + noisettes concassées grossièrement. Recouvrir d'un film de farine et laisser reposer dans un endroit frais environ 30 mn, couvert d'un linge.

Préchauffer le four à 200°.

03

Déposer la pâte sur un plan fariné et garder de la farine près de soi pour fariner le rouleau et ses mains. Étaler la pâte au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper la pâte en rondelles avec un emporte-pièce ou un verre. Déposer les sablés sur une plaque beurrée.

04

Cuire 10 mn environ à four chaud, en surveillant la cuisson : sortir les sablés quand ils ont la coloration blond doré