



## Les sablés chocolat orange

Recette pour 24 sablés. Préparation : 10 min. Frais : 1 h. Cuisson : 12 min.

### Ingrédients

Beurre : 60 g  
Orange confite : 50 g de zestes, en dés minuscules  
Farine : 100 g  
Cassonade : 35 g  
Cacao amer : 25 g, en poudre (*Van Houten*)  
Lait : 2 c.à s.  
Jus d'orange : 2 c.à s.  
ou arôme naturel d'orange : 1 c. à s.  
Jaune d'oeuf : 1

### Matériel

une grande jatte  
une balance ménagère  
film alimentaire  
emporte pièces



### Réalisation > la pâte des sablés

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Mixer les zestes d'oranges en minuscules dés.
2. Mélanger la farine, la cassonade, le cacao, le beurre fondu, le lait, le jus d'orange ou l'arôme naturel, et les dés de zestes d'oranges. Ajouter ensuite le jaune d'oeuf. Bien pétrir le tout.
3. Former un boudin de 5 cm de diamètre de cette pâte, et l'enrouler dans du film étirable. Placer la pâte 1h au frais.

### Réalisation > la cuisson

4. Préchauffer le four à 190°C, et couvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Sortir la pâte du réfrigérateur.
5. Déballer la pâte et la couper en tranches d'1/2 cm d'épaisseur, ou l'étaler au rouleau et découper des sujets à l'emporte-pièce. Les disposer sur la plaque à pâtisserie.
6. Enfourner pour environ 12 minutes si ce sont des petits sujets peu épais, ou plus si vos sujets sont plus grands ou "dodus". Laisser tiédir avant de déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)