

# Sablés (de Noël) à l'orange

Je dois bien avouer que mon but était de faire des sablés de Noël, aux formes diverses et aux décorations colorées. Puis pour une question de pratique et d'accessibilité j'ai décidé de les faire rond. Et finalement ils sont tellement bons que je n'ai pas pu me résigner à les décorer. Ça aurait changé le goût et je m'en serais terriblement voulu.

Les quantités peuvent paraître importante mais elles sont faites pour une trentaine de biscuits et croyez-moi vous n'en aurez pas trop pour vos après-midi au coin de la cheminée à boire le thé avec vos proches. Et ils se conservent vraiment très bien dans une boîte hermétique.

---

**6 personnes – \* – 1h30**



## ◆ Pâte sablée

- ◆ 120g de beurre
- ◆ 120g de sucre
- ◆ 270g de farine
- ◆ Le zeste d'1 orange (bio)
- ◆ Le jus d' $\frac{1}{2}$  orange
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 2 jaunes d'oeufs

---

## **Vous aurez besoin de :**

- ◇ Un cul de poule
  - ◇ Une spatule
- 

1. Commencez par **zester l'orange** dans **le sucre**, dans la cuve du batteur ou dans un cul-de-poule.
2. Couvrez pour que le sucre se parfume bien, laissez reposer une dizaine de minutes.
3. Ajoutez **la farine** et **la levure** au sucre.
4. Ajoutez ensuite **le beurre** bien frais, coupé en parcelles. Si vous avez un robot, fouettez avec la feuille jusqu'à obtenir un mélange sableux. Si vous n'avez pas de robot, faites cela à la main en écrasant le beurre dans le sucre et la farine entre vos doigts. Vous pouvez également le faire à la spatule.
5. Continuez en incorporant **les jaunes d'oeufs** et **le jus d'orange**.
6. Finissez de rendre le mélange homogène en l'écrasant énergiquement avec la paume de votre main sur le plan de travail. Ne travaillez pas trop la farine, ce geste s'effectue 2-3 fois maximum. Cela s'appelle fraiser la pâte pour la rendre homogène.
7. Faites une boule, aplatissez-la, filmez-la et réservez-la au frais pendant 3-4h. Le repos au frais permet de développer les arômes. Le mieux est de faire la pâte la veille et de la laisser reposer toute la nuit. Si vous êtes vraiment pressés, le minimum est de 30 minutes afin que la pâte refroidisse assez pour être étalée facilement.
8. Préchauffez votre four à 190°C.
9. Une fois votre pâte bien reposée, aplatissez-la au

rouleau entre deux feuilles de papier cuisson puis faites des cercles pour détailler les sablés. J'ai utilisé un emporte-pièce spécial mais vous pouvez très bien le faire avec un verre, par exemple, à la maison.

10. Retournez vos sablés sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant légèrement pour ne pas qu'ils se collent à la cuisson. Les retourner permet d'avoir des sablés bien réguliers à la cuisson.
11. Enfournez pour 10-12 minutes, surveillez-les bien, seul votre œil pourra vous dire si les sablés sont cuits. Attendez qu'ils durcissent à la sortie du four pour les manipuler sinon vous risquez de les casser.



**Enjoy** ☐