



Sablés orange cannelle

Pour 20 sablés orange cannelle

INGRÉDIENTS :

- Les zestes d'une orange
- 63 g de sucre
- 3 g de cannelle
- 1 œuf
- 63 g de beurre mou
- 125 g de farine

PRÉPARATION :

1. Prélevez les zestes de l'orange et mélangez-les avec le sucre en les frottant entre vos doigts.
2. Ajoutez le beurre et les œufs et mélangez (pas trop).
3. Ajoutez la farine et la cannelle puis mélangez à nouveau. Arrêtez quand la pâte est bien homogène (ne mélangez pas trop longtemps).
4. Etalez la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson, laissez reposer une nuit au frigo.
5. Le lendemain, détaillez des rectangles de 6 cm de long sur 3 cm de large.

Pour chaque rectangle, faites 5 entailles au couteau.

6. Déposez les sablés sur la plaque de votre four, recouverte de papier cuisson.

Pliez-les ensuite, tout en les laissant à plat, pour leur donner leur forme arrondie.



7. Enfournez à 170°C pendant 10 à 12 minutes. Ils doivent avoir une couleur légèrement dorée, pas plus foncée.