

# Sablés à la fleur d'oranger

## Pour une trentaine de sablés de Noël:

80 g d'amandes en poudre  
5 cuillères à soupe de fleur d'oranger  
250 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
80 g de sucre en poudre  
1 œuf  
100 g de beurre.

Arrosez la poudre d'amande de fleur d'oranger.

Faite une fontaine avec la farine et la levure, versez au centre le sucre et l'œuf. Mélangez.

Ajoutez le beurre pommade en petit dés.

Recouvrir avec la poudre amande et pétrir afin d'obtenir une boule.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer une bonne heure au frais.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez à l'emporte-pièce.

Posez sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisée et dorez les au jaune d'œuf.

Faites cuire 10 min à 180°C.

Source: <https://lacuisinededavy.blogspot.com/2011/12/bredeles-de-noel-sables-la-fleur.html>

---

Revision #1

Created 2024-12-09 09:54:48 UTC by Guigui

Updated 2024-12-09 09:55:47 UTC by Guigui