

Sablés Normands à l'orange et aux pépites de chocolat



adapté du livre "Les Sablés", éditions Dormonval

Prep 15 minutes, Repos 1 heure, Cuisson 18 min

Pour 6 personnes

3 oeufs
250g farine
125g sucre en poudre
250g beurre mou
zeste d'une orange
1/2 ccafé sel fin
1/2 tasse de pépites de chocolat (1/8 litre, 125 ml)

Sortir le beurre coupé en morceaux 1 heure à l'avance, et cuire les oeufs durs (10 minutes après la reprise de l'ébullition) puis les refroidir et les écaler pour n'en garder que le jaune. Émietter les jaunes à la fourchette. Faire une fontaine avec la farine, le sucre et le sel. Mettre le beurre, les jaunes, le zeste d'orange râpé et les pépites de chocolat. Pétrir du bout des doigts et former une boule. Envelopper dans du film plastique et à stocker dans le frigo. *J'ai tout mis dans mon magimix sauf les pépites de chocolat, et mixé puis j'ai sorti la pâte du mixeur, l'ai placée sur mon plan de travail fariné, j'ai ajouté mes pépites de chocolat et je l'ai rassemblée en boule avant de l'envelopper dans le film plastique et de la laisser reposer au frais.* Laisser reposer 1 heure au frigo.

Au bout d'une heure, préchauffer le four à 200°C, sortir la pâte et l'étaler à 5mm d'épaisseur. Découper avec un grand emporte pièce cannelé de 10 à 15cm d'épaisseur. Les placer sur une plaque à pâtisserie ou un silpat et strier les galettes à l'aide d'une fourchette. Cuire environ 10 minutes (les sablés doivent rester blonds) et refroidir sur grille.

