

Sablés viennois à la mandarine (Bredele)



Pour 50 sablés (environ) :

250 g de farine

130 g de beurre 1/2 sel + 1 œuf

90 g de sucre glace

60 g de poudre d'amande

1/2 CC de vanille en poudre ou liquide

2 zestes de mandarine finement râpé + leur jus (5 CS environ)

Palets en chocolat

- Dans un saladier, fouetter le beurre pommade et le sucre glace, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter l'œuf et mélanger.
- Ajouter enfin la farine, la poudre d'amande, les zestes de mandarine, ainsi que 5 CS de jus. Bien mélanger le tout. La pâte doit être assez molle.
- Transvaser le tout dans une poche à douille cannelée et former les biscuits, sur une plaque à four recouverte de papier cuisson ou une toile Silpat. Déposer un palet de chocolat au centre de chaque biscuit et placer le tout au frais, pendant 1/2 heure.
- Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
- Cuire les sablés pendant 10 à 12 minutes (ils doivent être légèrement colorés). Laisser refroidir et saupoudrer éventuellement de sucre glace.
- A conserver dans une boîte métallique hermétique.

BET
SANDRA