

Sablés à la fleur d'oranger



Infos sur la recette :

- préparation : 15 min + 1 h de repos
- cuisson : 20 min

Ingrédients pour 36 sablés :

- 1 œuf
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 300 g de farine
- 3cs d'eau de fleur d'oranger

Réalisation :

- Battre le sucre, le sel et l'œuf jusqu'à blanchiment. Ajouter la farine et mélanger
- Verser sur le plan de travail et pétrir.
- Ajouter le beurre, et pétrir jusqu'à incorporation complète du beurre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- Laisser reposer 1 h au frais.
- Etaler la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur et cuire 15 à 20 min dans un four préchauffé à 180°C.

Idées :

- Cette recette est réalisable avec un robot patissier, utiliser alors le batteur K.