



## PETITS BISCUITS SABLES A L'ORANGE



### Pour une cinquantaine de biscuits :

250g de farine, 90g de sucre glace, 150g de beurre pommade, 1 oeuf entier, 25g de poudre d'amandes, 1 grosse cuillère à soupe de purée de noisettes, le zeste d'une orange non traitée et quelques gouttes d'essence de zestes d'orange, 2g de sel.

Mélangez au mixer ou à la main le beurre, le sucre, la purée de noisettes, la farine et la poudre d'amandes, pour obtenir un mélange sableux, incorporez l'oeuf légèrement battu. Ne pas travailler la pâte. La renverser sur une feuille de papier guitare ou de film alimentaire doublée, la recouvrir d'une autre feuille plastique, puis étalez la finement au rouleau.

Réservez au réfrigérateur quelques heures. Découpez à l'emporte pièce suisse et cuire à 180° 10minutes environ en surveillant.

Vous pouvez aussi dorer à l'œuf pour un aspect plus brillant.

