



api

Sablé géant, noisette et orange

> Temps pour préparer ma recette : 30 minutes

> Temps de cuisson : 20 minutes



Les ingrédients



- 170 g de noisettes sans la coque et la peau
- 175 g de farine de blé
- 150 g de beurre doux
- 80 g de sucre
- 1 orange
- un peu de sucre avec des gros grains
- 1 pincée de sel fin





Les étapes de la recette



> Etape 1 : Je prépare les noisettes

- Je mets les noisettes dans ma poêle
- Je chauffe les noisettes jusqu'à qu'elles soient dorées
- Je casse les noisettes avec un robot
- J'en fais de la poudre



> Etape 2 : Je prépare la pâte

- Je fais fondre le beurre
- J'utilise :
 - une casserole
 - ou un micro-ondes
- Je laisse le beurre refroidir



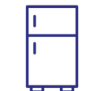
Le beurre doit rester liquide

- Dans un saladier, je mélange :
 - la poudre de noisettes
 - la farine
 - le sucre et le sel
 - le beurre fondu





> Etape 3 : La préparation du biscuit :

- Je fais chauffer mon four à 180°C ou thermostat 6 
- Avec une rape, je gratte la peau de l'orange en petits morceaux cela s'appelle le zeste 
- Je rajoute 2 cuillères à café de zestes dans le saladier avec la pâte 
- Je mélange la pâte et le zeste 
- Avec mes mains je fais une boule de pâte 
- Je coupe la boule en 2 
- Je fais avec la pâte 2 grands ronds 
- Je mets les 2 ronds de pâte dans le frigo pendant 20 minutes 
- Je mets 2 pâtes à biscuit sur une plaque de four 
- Je mets du sucre sur les pâtes à biscuits 
- Je mets les biscuits dans le four pendant 20 minutes 
- Je sors mes biscuits du four quand ils sont dorés 
- Je peux manger mes biscuits quand ils sont froids



Cette recette a été écrite en langage Facile à Lire et à Comprendre et mise en page par Api Restauration et le groupe de travail de l'association des Papillons Blancs de Lille, Groupe Malécot.

Mentions légales : Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.