



30/11 Mis à jour le 01/01

Recette : Jolis sablés de Noël à la Clémentine de Corse



CULTURE ET LOISIRS



COURTESY OF CLÉMENTINES DE CORSE



Pour 4 personnes





Préparation : 45 min

Ingrédients :

- 85g de sucre de canne
- 250g de farine
- 120g de beurre demi-sel
- 50g de pralin aux noisettes
- ½ sachet de poudre à lever
- 1 jaune d'œuf
- le zeste et le jus de 2 Clémentines de Corse

Préparation :

- Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, le zeste des Clémentines de Corse et le pralin. Fouettez le mélange.
- Ajoutez progressivement le jus des Clémentines de Corse. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Saupoudrez votre plan de travail avec de la farine. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte.
- Lorsque la pâte atteint 3 à 4 mm d'épaisseur environ, découpez les biscuits





Préparation :

- Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, le zeste des Clémentines de Corse et le pralin. Fouettez le mélange.
- Ajoutez progressivement le jus des Clémentines de Corse. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Saupoudrez votre plan de travail avec de la farine. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte.
- Lorsque la pâte atteint 3 à 4 mm d'épaisseur environ, découpez les biscuits avec des emporte-pièces.
- Recouvrez la plaque de votre four d'une feuille de cuisson. Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez les biscuits pendant 10 minutes. Ils doivent être légèrement dorés.
- Laissez refroidir.

Par Par Relaxnews

