

Cours de Pâtisserie du 29 novembre 2017



Sablés épices, orange, chocolat blanc

1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café de gingembre moulu
1 orange
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à café de levure chimique
1 œuf
100 g de sucre roux
100 g de poudre d'amande
100 g de beurre mou
220 g de farine

Pour 6 personnes

Dans une jatte, travaillez le beurre en pommade avec le sucre roux à la spatule

Ajoutez l'œuf, les épices, le miel tiède et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la levure et la poudre d'amande.

Râpez le zeste de l'orange au-dessus de la jatte. Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).

Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte aux épices sur 5 mm d'épaisseur. Découpez-y des formes à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez les formes au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 minutes.

Lorsque les biscuits ont refroidi, nappez de chocolat blanc fondu.