



## Sablés de Noël à la Clémentine de Corse

Temps de préparation : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

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

### *Matériel*

- un rouleau à pâtisserie
- des emporte-pièces

### La préparation de la pâte

1. 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.

2. Ajoutez progressivement le jus des Clémentines de Corse. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Saupoudrez votre plan de travail avec de la farine. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte.
4. Lorsque la pâte atteint 3 à 4 mm d'épaisseur environ, découpez les biscuits avec des emporte-pièces.

### **La cuisson**

1. Recouvrez la plaque de votre four d'une feuille de cuisson. Préchauffez le four à 180°C.
2. Enfournes les biscuits pendant 10 minutes. Ils doivent être légèrement dorés.
3. Laissez refroidir.

### **Le petit conseil**

Décorez-les ! Le chocolat agrémentera vos jolis sablés. Pour encore plus de plaisir, réalisez des bonbons en trempant les quartiers de Clémentine de Corse dans le chocolat fondu. Laissez-les refroidir avant de déguster, de manière à ce que le chocolat durcisse.