



Les sablés de Noël à l'orange et/ou au chocolat

Ingrédients

200 g de farine
125 g de beurre ramolli
75 g de sucre de canne
25 g de cacao amer non sucré
zeste râpé d'une orange
2 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de lait écrémé
1 pincée de sel



Pour la décoration :

20g de chocolat
Quelques smarties de couleur

Préparation :

Dans un saladier, travaillez le beurre et le sucre de canne jusqu'à obtenir une crème.

Ajoutez en mélangeant bien les jaunes d'œufs, le lait, le sel et la farine.

Divisez la pâte dans deux bols et ajoutez le cacao dans un des bols et les zestes d'orange dans le second bol. Mélangez bien.

Ramassez les deux pâtes en boules et couvrez-les de film alimentaire. Réservez 30min à 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 210°C.

Sortez les pâtes du réfrigérateur. Il ne faut pas les laissez trop longtemps dans le frigo sinon on ne sait plus les travailler.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-les séparément sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm. N'hésitez pas à mettre de la farine également sur le rouleau pour évitez que la pâte colle.

Découpez des formes à l'aide des emporte-pièces choisis et posez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 12 minutes.

Quand les sablés sont cuits, laissez-les refroidir sur une grille

Pour la décoration, faites fondre le chocolat. Mettez-le dans une poche à douille et faites appel à votre créativité.