Sablés aux amandes et à la fleur d'oranger

Des sablés fondants à la poudre d'amandes, parfumés à la fleur d'oranger. Parfaits pour accompagner le thé à la menthe.

10 personnes	20 min préparation	15 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 120 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 20 amandes entières

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre le beurre et le sucre glace dans le bol et crémer.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter le jaune d'œuf, la fleur d'oranger, la farine et la poudre d'amandes, puis mélanger.
   30 sec / vitesse 3
4. Former de petites boules, les aplatir et presser une amande au centre.
5. Cuire 15 minutes à 170°C et laisser refroidir sur la plaque.

Le conseil de Tiha
Place la pâte 20 minutes au frais avant de façonner : elle se travaille mieux.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.