

## **Biscuits sablés au chocolat et à l'orange**

*20 biscuits*

### **Matériel nécessaire :**

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ fouet
- ❖ bol
- ❖ cul-de-poule
- ❖ zesteur
- ❖ plaque à pâtisserie
- ❖ couteau d'office

### **Ingrédients :**

- ❖ 400 ml de farine
- ❖ 100 ml de beurre froid
- ❖ 100 ml de sucre à glacer
- ❖ 30 ml de cacao
- ❖ 30 ml de poudre à pâte
- ❖ une pincée de sel
- ❖ 30 ml de lait
- ❖ 1 œuf
- ❖ 1 orange

### **Méthode :**

#### **Mélanger le lait avec l'œuf**

Déposer l'œuf et lait dans un cul de poule, mélanger à l'aide d'un fouet.

#### **Zester l'orange**

Laver l'orange. À l'aide d'un zesteur (ou d'une râpe), gratter la peau de l'orange afin de récupérer les zestes de celle-ci.

#### **Sabler la farine avec le beurre**

Déposer la farine dans un cul-de-poule puis ajouter le beurre en petits morceaux. Mélanger en sablant avec les mains de façon à ne plus retrouver de morceaux de beurre.

Finir la pâte.

Ajouter le sucre à glacer, le cacao, la poudre à pâte et le sel. Bien mélanger, puis incorporer les zestes et le mélange œuf/lait.

Façonner aussitôt la pâte en forme de boudin de 4 à 5 cm de diamètre.

**Préchauffer le four à 190° C (375°F)**

**Plaquer les biscuits**

Couper la pâte en 20 biscuits réguliers, puis les déposer sur la plaque à pâtisserie.

**Cuire les biscuits**

Enfourner les biscuits et les cuire pendant 20 minutes.  
Laisser refroidir avant de déguster.

**Variante** : Vous pouvez remplacer le zeste d'orange par du zeste de citron.