

# SABLES DIAMANT A LA CLEMENTINE



Préparation : 10' de préparation + 1h de repos + 10' de cuisson

Matériel : 1 saladier, 1 bol, 1 presse agrume, 1 zesteur

## Ingrédients pour 30 pièces :

- 250 g de farine + un peu pour étaler la pâte
- 150 g de beurre mou
- 90 g de sucre dans préparation
- 80 g de sucre pour enrobage
- 2 clémentines bio
- 1 jaune d'oeuf

## Préparation

1- mélangez le sucre cristal avec le zeste rapé de 1 clémentine et réservez

2- dans un grand bol, travaillez le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoutez la farine, les zestes râpés des clémentines, 2 cs de jus de clémentine et le jaune d'oeuf. Mélangez sans trop travailler la pâte et formez une boule. Si elle colle trop, ajoutez un peu de farine

3 – sur un plan de travail fariné, formez 2 boudins de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre. Entourez les de film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur environ 1h

4 – Préchauffez le four à 180°C. Versez le mélange sucre d'enrobage et zeste de clémentine sur une feuille de papier cuisson. Roulez les boudins de pâte dans le sucre en appuyant légèrement. Coupez chaque boudin en tranches d'1/2 cm d'épaisseur et déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 10 à 12' jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés. Mettez les sablés à refroidir sur une grille, ils vont durcir en refroidissant.

5- servez les sablés diamant avec le clémentine curd

Nota : les biscuits se conservent jusqu'à 4 jours dans une boîte hermétique