

Petits sablés d'antan de Christophe Felder

Pour environ 50 sablés

Le zeste d'1/4 de citron

Le zeste d'1/4 d'orange

250g de farine

125g de sucre

65g de poudre d'amande

1 cuil à café de poudre de cannelle

1 pointe de couteau de levure chimique

1 pincée d'anis en poudre (des graines d'anis vert pour moi)

125g de beurre mou

1 œuf + 1 jaune

1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 cuil à café de kirsch

1 jaune d'œuf pour la dorure

Râpez les zestes de citron et d'orange, pour qu'ils soient bien fins je les passe au mixer à herbe avec les graines d'anis.

Mélangez la farine, la levure, le sucre, les épices, les zestes, la poudre d'amande. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et travaillez la pâte pour obtenir une texture sablée assez fine.

Ajoutez l'œuf, le jaune, l'eau de fleur d'oranger et le kirsch, mélangez bien pour obtenir une texture homogène et lisse. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pendant 2 heures.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une épaisseur de 3-4 mm, découpez les biscuits avec des emporte-pièces, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les avec le jaune d'œufs et enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

