



PETITS SABLÉS AU CITRON

— Noix de Coco & Amande —

. Pour 15 à 20 petits sablés .

- . Amandes complètes / 30g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Farine de coco / 20g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Farine de riz semi-complète / 20g
- . Sucre de canne complet / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Zeste de citron bio / 1 càc rase
- . Arôme amande amère / 3 gouttes
(à adapter selon les indications de votre arôme)
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel
- . Jus de citron / 2 càs
- . Eau froide / 2 càc

Glaçage :

- . Jus de citron / 1 càc
- . Sucre glace / 30g

Topping :

- . Écorces de citron confites
(coupées en cubes)

- . Commencez par râper le zeste d'un citron bio. Pour rappel, il vous faut environ 1 càc rase de zeste râpé.
- . Versez les amandes complètes dans le bol de votre robot mixeur. Mixez jusqu'à ce qu'elles soient finement concassées.
- . Ajoutez la poudre d'amande, les farines, la noix de coco râpée, le sucre, le zeste de citron, la vanille et le sel. Mixez à nouveau pour obtenir une poudre homogène.
- . Faites fondre l'huile de coco et versez-la dans le robot. Ajoutez également l'arôme amande amère. Mixez encore une fois pour obtenir une poudre un peu sableuse.
- . Ajoutez enfin le jus de citron et l'eau froide. Mixez une dernière fois, le temps d'avoir une pâte bien homogène qui commence à s'agglomérer en boulette.
- . Récupérez la préparation et compactez-la suffisamment entre vos mains, de sorte à obtenir une belle boule de pâte bien dense. La pâte doit être très facile à manipuler, bien souple mais sans accrocher aux doigts. C'est facultatif mais je vous recommande de laisser la pâte reposer ainsi au frigo pendant une demi-heure avant de passer à la suite de la recette. Lorsqu'elle est plus froide, elle est un peu plus facile à travailler pour la suite, car moins huileuse et « collante ».
- . Préchauffez votre four à 180° C (th. 6).
- . Placez une feuille de papier cuisson sur votre plan de travail. Déposez la boule de pâte dessus.
- . Commencez à l'aplatir à la main pour obtenir une sorte de galette. La pâte étant légèrement friable, elle peut se casser un peu sur les côtés, n'hésitez pas à la recompacter dès que c'est nécessaire.
- . Farinez légèrement la pâte et étalez-la ensuite au rouleau à pâtisserie. Pour qu'elle se casse un peu moins sur les côtés, vous pouvez alterner entre aplatissage à la main et étalage au rouleau. Dans tous les cas, terminez par le rouleau pour obtenir une surface vraiment lisse et uniforme. Vous devez obtenir une pâte de quelques millimètres d'épaisseur

Suite au verso >



PETITS SABLÉS AU CITRON

— Noix de Coco & Amande —

. Pour 15 à 20 petits sablés .

- . Amandes complètes / 30g
- . Poudre d'amande blanche / 30g
- . Farine de coco / 20g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Farine de riz semi-complète / 20g
- . Sucre de canne complet / 30g
- . Huile de coco vierge / 30g
- . Zeste de citron bio / 1 càc rase
- . Arôme amande amère / 3 gouttes
(à adapter selon les indications de votre arôme)
- . Belle pincée de vanille en poudre
- . Pincée de sel
- . Jus de citron / 2 càs
- . Eau froide / 2 càc

Glaçage :

- . Jus de citron / 1 càc
- . Sucre glace / 30g

Topping :

- . Écorces de citron confites
(coupées en cubes)

(sachant que la pâte ne va pas gonfler, ce sera l'épaisseur finale de vos sablés).

- . Une fois votre pâte étalée, vous n'avez plus qu'à y découper la forme de vos biscuits avec un emporte-pièce de votre choix (pourquoi pas en forme de petit coeur ?).
- . Avec les « chutes » de pâte qu'il vous reste, formez à nouveau une galette, étalez-la, puis découpez de nouveaux sablés à l'intérieur. Procédez ainsi jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus une miette de pâte !
- . Déposez la feuille de papier cuisson (avec les sablés dessus évidemment) sur une plaque de cuisson.
- . Enfournez pour 10 à 12 minutes, selon la puissance de votre four et l'épaisseur de vos biscuits.
- . A la sortie du four, déposez-les immédiatement sur une grille pour les laisser durcir à l'air libre.

Glaçage + Topping :

- . Lorsque vos sablés sont bien refroidis, passez au glaçage.
- . Versez le sucre glace dans un petit bol, ajoutez-y le jus de citron.
- . Mélangez avec une cuillère ou un petit fouet, jusqu'à obtenir un glaçage parfaitement lisse, sans grumeaux.
- . Déposez un peu de glaçage sur chaque petit sablé.
- . Tant que le glaçage est tout frais, déposez joliment quelques cubes d'écorces de citron confites sur le dessus.
- . Et voilà, vos jolis petits sablés sont prêts à être croqués !