



Petits gâteaux
Sablés corses



30 min 10 min 20 min **0** **323**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

**Ingrédients pour les
sablés**

250 g **Farine de châtaigne**
125 g **Sucre roux**
15 cl **Huile de noix**
1 c. à café **Fleur d'oranger**
1 **Cannelle en poudre**
1 **Sel**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 **Bâton de cannelle**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettre une pincée de sel.
- 3 Verser l'huile de noix, la fleur d'oranger et mélanger.
- 4 Travailler ensuite la pâte avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance sablée et légèrement collante. Ajouter éventuellement de l'eau de fleur d'oranger si la pâte est trop sèche.

Étape 2

Finition et cuisson des sablés

- 1 Recouvrir une plaque de four d'une feuille de papier sulfurisé.
- 2 Prélever des doses de pâte équivalentes à la taille d'une noix et les façonner avec les mains. Les sablés doivent avoir une forme ronde et être légèrement plate sur le dessous et le dessus.
- 3 Déposer les sablés sur la plaque de four, les saupoudrer de cannelle.
- 4 Enfournier les sablés corses pendant environ 18 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les sablés du four.
- 2 A l'aide d'une spatule, déposer les sablés dans une assiette de dressage. Décorer de quelques bâtons de cannelle.