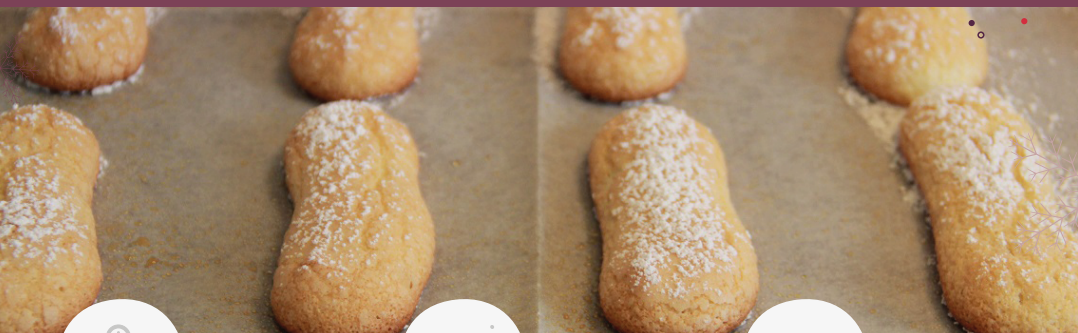


Doigts de fées

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



15 minutes



30 pièces

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de blé*
- 125 g de beurre*
tempéré
- 50 g d'amandes*
moulues
- 75 g de sucre de canne
mixé en sucre glace
- 1 blanc d'œuf*
- 1 pincée de sel
- 1 c à c d'eau de fleur
d'oranger
- zeste d'une orange

*peut contenir des allergènes

Une recette de Ferdinand, salarié du Fenouil Biocoop

1. Tamiser la farine sur un plan de travail.
2. Creuser un puits : déposer au centre le beurre en morceaux et le sucre glace; déposer autour le sel, les amandes moulues et le zeste d'orange.
3. Mélanger du bout des doigts le beurre et le sucre pour obtenir une crème onctueuse.
4. Ramener peu à peu la farine vers le centre et sabler délicatement.
5. Ajouter le blanc d'œuf et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir doucement pour obtenir une pâte lisse.
6. Réserver 30 minutes au réfrigérateur et sortir la pâte 15 minutes avant de réaliser les biscuits.
7. Préchauffer le four à 120°C.
8. Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en petits boudins.
9. Les disposer sur une grille et les cuire environ 15 minutes. Attention, ils ne doivent pas dorer : ce sont des petits biscuits moelleux !
10. Saupoudrer de sucre glace, laisser refroidir et déguster.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haozza
02 85 29 29 69