

# Bredele : biscuits sablés à l'orange & à la pistache

# RECETTE



20 minutes



10 minutes



30 pièces

## INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g de farine\* T55 en vrac
- 3 g de poudre à lever\*
- 100 g de beurre\* ½ sel
- 70 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- le zeste râpé d'une orange
- 1 jaune d'œuf\*
- 3 c à s de crème fraîche\* liquide

Pour le glaçage :

- 1 blanc d'œuf\*
- 150 g de sucre glace
- 1 c à c de jus d'orange

Pour le décor :

- pistaches\* décortiquées non salées en vrac
- zeste d'orange

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer les biscuits : dans un cul-de-poule, mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et le zeste d'orange.
2. Incorporer le beurre coupé en morceaux et sabler du bout des doigts.
3. Ajouter le jaune d'œuf battu et la crème liquide, puis travailler jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Former une boule et la placer au frais pendant une heure.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm et la découper avec des emporte-pièces de Noël.
7. Placer les formes sur une plaque couverte de papier cuisson, enfourner et cuire 10 minutes à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
8. Préparer le glaçage : mélanger le sucre glace, le jus d'orange et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un glaçage assez dense.
9. Tremper les biscuits dans le glaçage, les poser sur une plaque et les saupoudrer de pistaches émincées, zeste, myrtilles séchées...
10. Laisser le glaçage reposer 24h pour qu'il sèche et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)