

Biscuits sablés à la cardamome

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage, non blanchie
- ½ tasse (125 ml) de poudre d'amandes
- 2/3 de tasse (150 ml) de beurre non salé, à la température ambiante
- ¾ de tasse (175 ml) de sucre à glacer
- Zeste de 1 orange
- 1 c. à thé (5 ml) cardamome moulue
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre d'amandes; réserver.

Dans le bol d'un batteur sur socle (malaxeur) ou au batteur électrique, crémier le beurre avec le sucre, le zeste d'orange et la cardamome.

Incorporer les ingrédients secs et les oeufs en mélangeant juste assez pour obtenir une pâte homogène.

Envelopper la pâte d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 4 heures.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à environ 1/8 po (3 mm) d'épaisseur.

Découper les sablés à l'aide d'un emporte-pièce d'environ 7 po (18 cm) de diamètre et les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un tapis silicone ou de papier parchemin.

Réfrigérer environ 15 minutes.

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Cuire les sablés au centre du four environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés; laisser tempérer.

Remarques :

Biscuits sablés à la cardamome:

Le temps de réfrigération est de 4 heures.

Cette recette se prépare la veille ou le matin même.

Bon à savoir :

La pâte se congèle. Il suffira alors de la décongeler au réfrigérateur avant de l'abaisser.

Les sablés cuits se conservent quelques jours, dans un contenant hermétique à la température de la pièce.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise sur: [Canal Vie](#) - Patrice Demers)