



## Sablés aux écorces de mandarine



250 g de farine  
125 g de beurre  
125 g de sucre en poudre  
10 g de levure chimique  
Les zestes de 2 mandarines  
2 œufs

Option patience: avec un petit couteau séparez les blancs des zestes en les posant à plat sur une planche, puis coupez les en très fines bandes.

Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre et les zestes, mélangez. Ajoutez le beurre très froid coupé en dés et sablez du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance de chapelure. Ajoutez les deux œufs légèrement battus et malaxez pour former une boule de pâte. Filmez et réfrigérez une heure ou deux. Mettez le four à préchauffer à 200°.

Étalez la pâte au rouleau et formez des sablés avec les emporte-pièces de votre choix, disposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou de silicone. Enfourez pur 7 à 10 mn selon votre four.