

jeudi 25 octobre 2012

Ce petit sablé Corse à base huile d'olive et d'anis est un pur délice. Juste sucré comme il faut et très parfumé. Cette recette se réalise en deux minutes, pour le bonheur de nos papilles

~~~~~

**Ingrédients :**

**Farine : 500 gr**

**Sel une pincée**

**Levure chimique : 1 sachet 1/2**

**Cassonade : 100gr + 2 cuillères à soupe pour saupoudrer**

**Graines d'anis : 1 cuillère à soupe bombée**

**Huile d'olive : 20 cl**

**Vin blanc : 10 cl**

**Zeste de citron haché : 1 cuillère à café**

**Mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre, le zeste et l'anis. Ajouter l'huile, travailler du bout des doigts pour obtenir un sable grossier. Ajouter le vin blanc pour pétrir la pâte rapidement pour former une boule.**

**Préchauffer le four à 150°C**

**Etaler la pate sur un plan fariné en veillant à garder une belle épaisseur. Saupoudrer de sucre et couper les biscuits (bâtonnets, ronds carrés).**

**Déposer les sablés sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Cuire 25 min.**

*La fourchette gourmande*

