



Biscuits à l'orange Croissants à la vanille

Biscuits: 100 g de beurre, 125 g de sucre, 2 jaunes d'œuf, 1 prise de sel, 1 orange (zeste et jus), 250 g de farine, une demi c. à thé de poudre à lever.

Battre en mousse beurre, sucre, jaunes d'œuf et sel. Ajouter la farine et pétrir; laisser reposer cette pâte au frais. Abaisser au rouleau à 5 mm d'épaisseur en utilisant une feuille de papier sulfurisé et découper la pâte en forme de feuilles. Déposer sur la plaque à gâteau garnie de papier spécial et graver des nervures avec la pointe d'un couteau. Cuire 10 à 12 min à 180° (2° ou 3° support depuis le fond). Glacer les biscuits au sucre glace délayé dans du jus d'orange. Marquer les nervures avec des lamelles de zeste.

Croissants: 250 g de beurre, 70 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 prise de sel, 300 g de farine, 110 g de noix râpées.

Battre en mousse beurre, sucre, jaune d'œuf et sel. Ajouter farine et noix râpées et pétrir le tout. Laisser reposer une heure au frais. Former des petits croissants de l'épaisseur d'un doigt. Les poser sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé et cuire 10 min à 180° (2° support depuis le fond). Passer les croissants encore chauds dans du sucre vanillé.

Biscuits à l'orange
Croissants à la vanille

