



## Les doigts de fée – Recette médiévale

### Les ingrédients :

- 180 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 50 gr de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 75 gr de sucre glace
- un blanc d'un œuf
- 3 pointes de couteau de zeste d'orange
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- (Pour la décoration: du sucre glace)



Mes doigts sont beaucoup plus jolis que ça !

### Les ustensiles :

- Plaque de cuisson
- Papier cuisson

### Le déroulement :

1. Mettre la farine sur un plan de travail. Creuser un puit et répartir le sel, la poudre d'amande, et le zeste d'orange râpé.
2. Déposer le beurre et le sucre glace dans le puit, et travailler-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter le blanc d'œuf et l'eau de fleur d'oranger. Pétrir pour obtenir une pâte lisse. Si besoin ajouter de la farine afin que votre pâte ne soit pas trop collante.
4. Laisser reposer la pâte au frais au moins 30 minutes.
5. Sur un plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte entre vos mains pour former des petits boudins de pâte en forme de doigts.
6. Disposer ces doigts de fées sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et les faire cuire 10 - 15 minutes environ à four th 5-6 (160°) jusqu'à ce que les doigts de fée soient dorés.
7. Saupoudrer-les alors de sucre glace.