

BISCUITS AUX CHATONS DE NOISETIER, MIEL ET ORANGE ET SORBET À L'ORANGE



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
farine	200 gr
Chatons de noisetier	25 gr
Huile d'olive	70 gr
Miel	70 gr
Yaourt	60 gr (ou un oeuf)
Orange	1 pc (le zeste)
sel	1 pincée
Bicarbonate de soude	1 c. à c.
Orange	10 pcs (soit 1L)
citron	0.50 pc
Miel	2 c. à s.
Oeuf	1 blanc
Grand Marnier	2 c. à s. (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Mélanger tous les ingrédients.

3. Former des petits tas sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé.

4. Cuire environ 12 minutes à 180°C.

Sorbet à l'orange

1. Dissoudre le miel dans le jus d'orange. Si le miel est trop dur, mélangez-le avec un peu du jus d'orange dans une casserole et faire chauffer légèrement jusqu'à la dissolution du miel. Laisser refroidir.

2. Ajouter le jus de citron et le blanc d'œuf battu en neige.

3. Passer en sorbetière environ 25 minutes.
