

# 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	1/2 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.

---

---