

ORANGEN-STERNE

Préparation 40' Repos 60 ' Cuisson 10'		Pour 60 étoiles
<u>Ingrédients</u>	<u>1/2 dose</u>	<u>Ustensiles</u>
- 200g de farine	100g	- bol à mixer ou saladier pour travailler la pâte
- 125g de beurre ramolli	75g	- cuillère en bois
- 80g de sucre	40	- rouleau
- 1 sachet sucre vanillé	1/2	- plaque à pâtisser
- 50g poudre d'amandes	25g	- emporte-pièce en forme étoile ☆6cm max
- 1 œuf	1/2	- plaque de four
- 50g tranches oranges confites	25g	- 1 petite casserole
- perles argentées alimentaires		- film alimentaire
- 1 pincée de sel (sauf si beurre salé)	1/2	- papier cuisson (pour plaque du four)
- 1 zeste d'orange bio	1/2	- cuillère à café + couteau
- 1 CàS Grand Marnier (liqueur orange)	1/2	
		- petite planche à découper
- 200g glaçage blanc	100g	- 1 'zesteur'
Ou bien		
- 1 blanc d'œuf	1/2	Glaçage :
- 200g sucre glace	100g	- Bol à mixer + mixeur
- 1/2 jus de citron	1/4	- pinceau
<u>Préparation</u>		
1/ Pétrir à la main Farine/Amandes/Sucre/Sucre vanillé/Zeste d'orange/liqueur orange/œuf battu/beurre ramolli/sel, pour faire une pâte brisée bien lisse		
2/ Enfermer la pâte dans un film plastique alimentaire et <u>mettre au frigo pendant 1 heure environ</u> .		
3/ Sortir la pâte et l'aplatir au rouleau (0,5cm), puis découper des étoiles. Laisser refroidir.		
4/ Disposer les étoiles sur une plaque du four recouverte de papier cuisson. Les mettre 10 mn au four à 180°C. Puis laisser refroidir (on peut même mettre les étoiles au réfrigérateur)		
6/ Découper les oranges confites en petits morceaux.		
7/ Préparer le glaçage blanc.		
8/ Napper les étoiles de glaçage blanc et Parsemer de petits morceaux d'oranges confites et de perles argentées tant que le glaçage reste mou.		

