

## Bouchées à l'orange

Pour la pâte :

250 gr de beurre

200 gr de sucre roux

2 à 3 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé bio

5 œufs

150 gr de farine

100 gr de noisettes moulues

1 sachet de levure chimique

200 gr d'orangeat

1 sachet de pudding au chocolat

125 ml de lait

Pour décorer :

150 gr de couverture au chocolat blanc

1 paquet de pistaches hachées

Décorations au chocolat

- Battre le beurre en mousse avec le sucre et le zeste d'orange. Incorporer les œufs et continuer à battre avec le fouet jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Tamiser la farine, mélanger avec les noisettes moulues et la levure chimique, ainsi qu'avec l'orangeat.
- Lisser la poudre de pudding avec le lait. Incorporer alternativement. Abaisser la pâte sur une tôle préalablement tapissée de papier sulfurisé.

Temps de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, chaleur tournante env. 160°, gaz thermostat 2-3. Temps de cuisson : 25 à 30 mn.

- Renverser la pâte sur une claie à pâtisserie, décoller le papier sulfurisé, retourner la pâte et laisser refroidir avant de couper en carrés d'environ 7x7 cm.
- Faire fondre la couverture au bain-marie. Prendre un petit cornet fait avec du papier sulfurisé dont vous aurez coupé la pointe et garnir suivant l'illustration. Décorer le glaçage encore tiède avec les pistaches et les décorations en chocolat.