

Triangles aux noix

Pour la pâte :

200 gr de farine

75 gr de sucre

1 œuf

250 gr de flocons d'avoine

1 pincée de sel

250 gr de beurre

Entre autres :

Graisse et flocons d'avoine pour le moule

125 gr de confiture d'oranges

1-2 cuil. à soupe de liqueur d'orange

125 gr de beurre

50 gr de sucre

5 cuil. à soupe de crème fraîche

100 gr de noisettes hachées

100 gr de noix hachées

125 gr de flocons d'avoine

Pétrir tous les ingrédients pour la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et mettre environ 1 heure au frais. Puis abaisser la pâte sur une tôle beurrée et parsemée de flocons d'avoine. Piquer plusieurs fois avec une fourchette. Lisser la confiture d'oranges avec la liqueur d'orange, chauffer légèrement et lisser sur le fond de pâte. Pour garnir, porter à ébullition le sucre avec le beurre et la crème fraîche. Incorporer les noisettes et les flocons d'avoine. Bien mélanger cette masse, puis la répartir sur la pâte.

Temps de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, chaleur tournante env. 180°, gaz thermostat 3.

Temps de cuisson : 15 à 20 mn environ.

Couper en triangles.