



Sablés au gingembre et clémentine { sans gluten, sans lait, sans oeufs }

Marie L



Retrouvez mes recettes sur [Allergique Gourmand](#)

Allergène présent: aucun des 14 allergènes majeurs

Garantis sans œufs, blé/gluten, soja, arachide, fruits à coques, lait, sésame, lupin...

Temps de préparation: 20 min

Temps de repos: 30 min

Temps de cuisson: 12 min à 180°C. Chaleur tournante

Ustensiles: un saladier – du papier cuisson – une plaque – des emportes pièces

Ingrédients:

- 90 g de farine de riz complète bio
- 30 g de farine de quinoa bio (baisse l'IG des biscuits)
- 60 g de beurre – vitacoco – margarine bio à température ambiante
- 45 g de sucre non raffiné bio
- 1 c à café de gingembre moulu bio
- le zeste d'une petite clémentine bio
- le jus d'une petite clémentine bio



Dans un saladier, versez les farines, la vitacoco, le sucre, le gingembre. Mélangez.
Lavez une clémentine et prélevez-en le zeste avec un zesteur. Ajoutez-le au mélange précédent.
Pressez une clémentine et versez le jus directement dans le saladier.
Malaxez la pâte avec les mains jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Formez une boule. Couvrez le saladier de film transparent et placez-le 30 min au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.
Prenez 2 feuilles de papier cuisson. Étalez la pâte entre, sur une épaisseur moyenne.
Formez vos sablés à l'aide d'un emporte pièce.
Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
Enfournez pour 12 min.
Sortez la plaque et laissez refroidir. Ne manipulez pas les biscuits s'ils sont chauds.
A conservez dans une boîte hermétique 1 semaine.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr