

SABLES CITRON

- **Quantité :**

50 biscuits

- **Ingrédients :**

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron ou à défaut 1 cuillère à café d'arôme naturel de citron
- 1 pincée de sel

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Pendant ce temps dans le bol de votre robot mettez les poudres (farine, sucre, levure et la pincée de sel). Faites un puits au centre et déposez-y l'œuf entier et le jaune. Mélangez puis ajoutez le beurre fondu.

Continuez de mélanger et ajoutez le zeste d'un citron et son jus, ou une cuillère à café d'arôme naturel de citron.

A la main formez une boule avec la pâte, filmez-la et laissez reposer 30 minutes au frigo.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte et formez vos sablés à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 minutes.

Si vous ne les dégustez pas immédiatement vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique quelques jours.

PATISSERIE.NEWS