

20 petits sablés au citron

20 biscuits



15 minutes



repos 2 heures



22 minutes

Cette recette de biscuits est parfaite pour se créer un joli rituel de Tea Time ou goûter.

Avec les ingrédients de bases vous pourrez varier les recettes en ajoutant épices, chocolats, nappages noirs et fruits secs à votre convenance.

Ingrédients

250 gr de beurre demi sel
en pommade

90 gr de sucre de bouleau

300 gr de farine

4 jaunes d'oeufs

1 cs de zestes de citrons

le jus d'un citron et demi

1cc de vanille liquide



Recette

1. Dans un saladier ou un robot, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
2. Ajouter le beurre pommade coupé en morceaux en mélangeant jusqu'à ce que le résultat soit crémeux.
3. Ajoutez la vanille
4. Versez la farine dans votre préparation en remuant sans trop travailler votre pâte.
5. Ajoutez vos zestes et votre jus de citron.
6. Faites une boule et laissez reposer au frigo 2 heures
7. Préchauffer votre four.
8. Sortez votre boule du frigo, sur une plaque de papier sulfurisé, déposez vos biscuits en boules de la largeur que vous souhaitez . Plus votre boule sera épaisse plus votre biscuit sera mi-cuit.
9. Enfournez à 180° pendant environ 22 minutes.

À déguster tièdes avec un bon thé à la poire craquante de chez Cafés Lestra, ces petits sablés sont des petites merveilles d'acidité douce qui raviront j'en suis sûre vos palais gourmets.

Emilie Minary

