

RECETTE SABLÉS



Ingrédients

- ▶ 150g beurre mou ou de bonne margarine
- ▶ 300 g de farine
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 150 g de sucre en poudre
- ▶ $\frac{2}{3}$ zeste de citron ou d'orange (non traité ou bio)

Étape 1

Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.

Étape 2

Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.



Étape 3

Ajouter la farine et le zeste et former une pâte à la main, faire une boule et mettre un peu au frigo si on a le temps.

Étape 4

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur.

Étape 5

Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé (ou à défaut de papier alu) ou sur une plaque beurrée à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout.

Étape 6

Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.

Étape 7

La pâte donne environ 3 plaques de four.

Étape 8

Faire cuire 10 min environ. Les biscuits finissent de sécher après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu mous à la fin de la cuisson.

