

Sablés de Noël

Préparation : 15 min / Repos : 30 min / Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre en poudre
- 2/3 zeste de citron ou d'orange (non traité ou bio)
- 2 oeufs

USTENSILES :

- 1 saladier
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 Fouet de cuisine
- 1 Four
- 1 balance de cuisine
- 1 Emporte-pièce
- Papier sulfurisé
- 1 pinceau



ÉTAPE 1

Dans un saladier battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux.

ÉTAPE 2

Ajouter dans votre saladier les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min au fouet.

ÉTAPE 3

Incorporer au mélange la farine et le zeste de citron et former une pâte à la main, faire une boule et mettre une demi-heure au frigo si on a le temps.

ÉTAPE 4

Préchauffer le four à 150°C. Sortir la pâte du frigo et l'étaler à l'aide du rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur.

ÉTAPE 5

Avec un emporte-pièce, découper des petits biscuits et les déposer sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé.

ÉTAPE 6

A l'aide d'un pinceau de cuisine recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.

ÉTAPE 7

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.

ÉTAPE 8

Décorer vos biscuits de glaçage, vermicelles, stylo alimentaire... ou bien laissez les tel quel.

