

Recette : SABLÉS AUX AMANDES !

Desserts



SABLÉS AUX AMANDES !

INGRÉDIENTS

550 grammes de farine
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de zeste râpé d'un citron non traité
1/2 cuillère à café de sel volatil
250 grammes de sucre
250 grammes de beurre
1/4 litre de lait
2 œufs
3 cuillères à soupe de lait
5 cuillères à soupe d'amandes effilées

PRÉPARATION

1. Tamiser la farine.
2. Mélanger 500 grammes de farine avec la cannelle, le zeste de citron et le sel volatil.
3. Incorporer le sucre, le beurre, le lait et les œufs.
4. Malaxer le tout en ajoutant éventuellement tout ou une partie de la farine restante de façon à obtenir une pâte assez ferme.
5. Former une boule.
6. L'envelopper de film plastique alimentaire.
7. Laisser reposer pendant **1 heure** au réfrigérateur.
8. Abaisser la pâte sur 1/2 centimètre d'épaisseur et découper les sablés à l'emporte-pièce.
9. Badigeonner de lait et parsemer les amandes effilées dessus.



Préparation : 15-20 minutes

Cuisson : 12 minutes

Repos : 1 heure



C'est à vous de jouer !

Environ 12 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !