

Recette : SABLÉS !

Desserts



SABLÉS !

INGRÉDIENTS

125 grammes de beurre
125 grammes de sucre
2 œufs + 1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
1 zeste de citron
225 grammes de farine

PRÉPARATION

1. Sortir le beurre du réfrigérateur une heure avant de commencer la préparation des sablés.
2. Travailler le beurre en pommade.
3. Ajouter le sucre, les œufs et le zeste de citron.
4. Mélanger le tout du bout des doigts.
5. Incorporer la fleur d'oranger.
6. Pétrir la pâte.
7. Former une boule et la mettre au réfrigérateur pendant **1 heure**.
8. Abaisser la pâte à 5 millimètres d'épaisseur.
9. Découper vos sablés avec les emportes pièces de votre choix.
10. Pour donner une couleur doré à vos sablés, appliquer un peu de jaune d'œuf dessus à l'aide d'un pinceau.

Recette partagée par Valérie, ma petite maman !



Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 10-12 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 10-12 minutes
190°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !