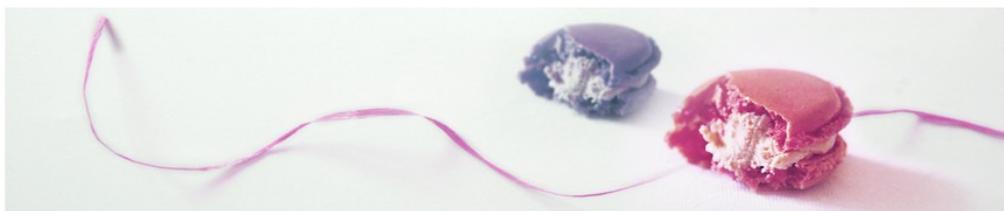


La cuisine de
Mercotte



BISCUITS SABLÉS À LA POLENTA



250g de farine, 115g de polenta non précuite ou farine de maïs, 1/2cc sel, 230g de beurre pommade, 140g sucre, 1cs zestes de citron, 1gros oeuf + 1 gros jaune, 1cc d'extrait naturel de vanille. Optionnel selon les occasions, nonpareilles, sucre coloré, gruë de cacao.

Préchauffez le four à 180°

Mélangez la farine, le sel et la polenta. Dans le bol du robot muni de la feuille ou plus simplement dans un saladier, fouettez le beurre, le sucre et les zestes de citron pendant 2 bonnes minutes pour que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajoutez l'œuf, le jaune puis l'extrait de vanille. Incorporez peu à peu les farines.

Remplissez une poche munie d'une douille cannelée avec la pâte. Dressez de "S" en les espaçant d'environ 4cm. Placez les plaques au moins 30 min au congélateur pour raffermir la pâte puis enfournez 18 à 20 min en inversant les plaques à mi cuisson. Les biscuits doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir et conservez-les une semaine dans une boîte hermétique.

La cuisine de Mercotte©2009

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr