



SABLES



Pour environ 20 sablés de 10 cm de diamètre : 135g de beurre pommade, 100g de sucre muscovado clair, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de bicarbonate, 2g d'extrait de vanille, 1/4 de zeste et de jus de citron, 15g de lait, 250g de farine T55, 1 œuf pour la dorure.

Crémer au fouet plat le beurre pommade avec le sucre, mélanger le bicarbonate avec le jaune d'œuf, l'ajouter au mélangeur beurre sucre puis quand l'appareil est homogène ajouter la vanille, le zeste et le jus de citron jaune puis le lait. Incorporer enfin la farine sans trop travailler le mélange pour éviter que la pâte ne rétrécisse à la cuisson. Étaler cette pâte sur 4/5 mm d'épaisseur entre deux feuilles guitare et la laisser reposer 1h au réfrigérateur. La décoller de chaque côté de la feuille guitare et détailler les sablés à l'emporte-pièce rond ou cannelé de 10cm. Dorer le dessus à l'œuf battu, rayer avec une fourchette et cuire environ 20min à 170°* chaleur tournante.