

Sablés au citron vert (Philippe Conticini)

Catégorie : Recettes de Chefs

Ingrédients

- 120g de beurre pommade
- 50g de poudre d'amande
- 50g de sucre glace
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 jaune d'œuf
- 100g de farine T45
- 20g de cassonade

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade, la poudre d'amande, le sucre glace, la fleur de sel et le zeste de citron vert.
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez le jaune d'œuf puis la farine et mélangez rapidement.
3. Mettez la pâte dans une poche à douille.
4. Placez des cercles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (j'ai utilisé des cercles de différentes tailles, entre 5 et 8cm), puis pochez un peu de pâte dans les cercles, de façon à avoir une épaisseur d'environ 5mm.
5. Mélangez la cassonade et le zeste de citron vert, et étalez le mélange sur les sablés.
6. Parsemez avec un peu de fleur de sel.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 15 minutes, à ajuster en fonction de votre four et de la taille de vos sablés.
8. A la sortie du four, retirez les cercles et laissez les sablés refroidir (ça va leur permettre de durcir en refroidissant) avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com