



SABLÉS DE NOËL

ÉTAPES

Dans un grand bol, battre le beurre avec un fouet pour qu'il devienne mousseux.

Ajouter les oeufs et le sucre. Mélanger énergiquement pour avoir une pâte homogène.

Ajouter la farine et le zeste. Mélanger à la main pour obtenir une boule de pâte. Placer au frigo 1/2 heure si possible.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur 5 mm environ. Plus les sablés seront épais, plus ils seront moelleux après la cuisson.

Découper avec des emporte-pièces de Noël. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Si vous le souhaitez, recouvrir chaque sablé d'un peu de jaune d'oeuf.

Enfourner pour 10 à 15 minutes à 180°C. Les sablés doivent être dorés.

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 500g de farine
- 250g de beurre mou
- 250g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron ou d'orange