

Sables basques

Pour 20 à 30 sablés:

- 100 g de beurre pommade
- 100 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 2 œufs(dont un pour la dorure)
- 250 g de farine
- 7 g de levure chimique
- le zeste d'un citron(demi citron pour moi)

Préparation:

Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, un œuf , le zeste de citron, la farine, la levure tamisée et le sel. Faire une pâte homogène, l'envelopper dans du fil alimentaire et laisser reposer au moins 1 h au frigo

Préchauffez le four à 180°.

Sur une surface farinée, étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 à 3 mm et détaillez en cercle de 4 cm environ avec un emporte-pièce ou un verre retourné.

Déposez les sablés sur du papier cuisson, dorer à l'œuf et rayez la surface à l'aide d'une fourchette.

Enfournez pour 10 min. Laissez refroidir avant la dégustation!