



Sablés Citron et Amandes

Temps préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 60 sablés

- 375g de farine
- 6g de levure chimique (1/2 sachet)
- 150g de poudre d'amandes
- 180g de beurre à température ambiante
- 125g de sucre glace + 150g pour le saupoudrage final
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 1 citron bio : zeste + 2 c. à café de jus
- 1 pincée de cannelle

Matériel : râpe zesteur et 2 moules à croissants

PREPARATION

Préchauffer le four à 160°C chaleur tournante.

1 – Faire torrifier quelques minutes la poudre d'amandes à sec dans une poêle.

2 – Zester le citron. Prélever 2 c. à café de jus.

2 – Dans un bol du robot, fouetter le beurre et le sucre glace. Puis incorporer le zeste et le jus de citron, une pincée de cannelle, l'oeuf entier et le jaune.

3 – Ajouter la farine avec la levure et enfin la poudre d'amandes torrifiée. Pétrir quelques minutes : on obtient une pâte souple.

4 – Déposer dans chaque cavité du moule à croissant un peu de pâte en appuyant à l'aide d'une corne ou d'une spatule. Si vous ne possédez pas de moule spécifique, prendre une noix de pâte, faire un petit boudin et l'incurver en forme de croissant. Les déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

CUISSON : Mettre au four pour 15 mn. Surveiller la cuisson : les sablés doivent être cuits à coeur sans prendre couleur. Dès qu'ils sont tièdes, les saupoudrer de sucre glace à volonté.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez réaliser un glaçage royal avec un mélange de 200g de sucre glace, 1 blanc d'oeuf (celui non utilisé dans la préparation) et quelques gouttes de citron pour le parfum. Badigeonner chaque sablé avec un pinceau. Laisser sécher à l'air libre. Vous pouvez également faire sécher les croissants glacés au four à 100°C pendant 15 mn. Ces petits sablés se conservent 1 mois dans une boîte en fer.