



Sablés thé - citron vert (ou jaune)

Ingrédients

- 100g de beurre (1/2 sel en ce qui me concerne)
- 100g de sucre (roux en ce qui me concerne)
- 200g de farine (bio en ce qui me concerne)
- 1 œuf (idem)
- Le zeste d' citron vert ou d'1/2 citron jaune (non traité en ce qui ...)
- 1 cuillerée à soupe d'Earl Grey (7g)

Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Battre dans une terrine le beurre, le sucre et l'œuf. Ajouter le zeste de citron, l'Earl Grey légèrement réduit au pilon et la farine. Travailler la pâte à la main. Former une boule, l'enrouler dans du papier sulfurisé et laisser reposer 30 minutes au frigo.
- Saupoudrer votre plan de travail de farine. Etalez au rouleau la pâte sur une épaisseur de 5mm.
- Former des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, ou des gros ronds à l'aide d'un cercle que vous allez ensuite couper en 4.
- Mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner 15 min environ à 180°C (retirer lorsque les contours commencent à dorer).

Se déguste avec une bonne tasse de thé !

Recette originale trouvée ici : <http://www.jveuxetrebonne.com/2012/04/cest-lheure-du-et-des-biscuits-learl.html>