

Sablés à la bergamote



QUANTITÉ

Environ 20 sablés



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

8 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 100g de beurre
- 50g de sucre de canne
- 200g de farine
- 1 citron bergamote
- 1 pincée de sel
- 1 œuf



Dans un saladier, mélangez à la main le beurre coupé en cubes, le sucre de canne, la farine, les zestes et le jus du citron bergamote et la pincée de sel jusqu'à ce que vous obteniez une texture sableuse. Ajoutez l'œuf battu et mélangez jusqu'à former une boule de pâte lisse et homogène. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et emporte-piéciez les sablés. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire au four pendant 8 minutes à 180°C.

Laissez refroidir les sablés sur une grille.

Astuce : pour décorer les biscuits, j'ai utilisé un tampon à biscuits offert par ma maman.