



Super facile
30 mn de préparation
10 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin
d'emporte-pièces et d'un
rouleau à pâtisserie

Pour une vingtaine de
sablés

1. Sortez le beurre une heure à l'avance pour qu'il soit à température ambiante. Mettez-le dans un saladier et travaillez-le à l'aide d'une spatule ou d'un batteur plat pour l'assouplir. Quand il est bien mou, ajoutez, en mélangeant entre chaque ajout, le sucre, l'œuf, le zeste du citron (j'utilise une [Microplane](#)), la farine, la levure et le sel. Quand la pâte est homogène, débarrassez-la sur du papier film, faites une boule, aplatissez-la, recouvrez de papier film et réservez au frais au moins une heure, ou mieux toute une nuit.
2. Préchauffez votre four 180°C.
3. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Découpez les sablés à l'aide des emporte-pièces et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Espacez-les un peu car ils vont légèrement gonfler.
4. Dans un bol, battez l'œuf restant et dorez les sablés à l'aide d'un pinceau.
5. Enfournez pour +/- 10 mn (selon votre four et la taille des sablés) jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
6. Laissez tiédir sur une grille et dégustez tièdes ou froids.



Ne travaillez pas trop votre pâte une fois que vous avez mis la farine, les biscuits seront meilleurs !
Si la pâte est trop collante une fois que vous l'aurez étalée, remettez-la au frais au moins 30 mn.
Les sablés se conservent sans problème pendant une semaine dans une boîte hermétique.

