



Sablés au citron

Ingredients

250g de farine
100g de beurre mou
1 jaune d'oeuf
80g de sucre glace
le zeste de 1 citron
100g de crème liquide entière
2g de levure chimique

Étape de la recette

Mélanger ensemble la farine, la levure et le sucre glace

Verser le jaune d'oeuf, le zeste du citron, la crème liquide et mélanger

Incorporer le beurre mou en morceaux

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four 180°C

Former des petites boules que l'on aplatit de la paume de la main, faire ou pas les dessins que vous voulez dessus

Enfourner 10 minutes