

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Sablés tout simples au citron

Les petits sablés au citron de Cléa, un vrai bonheur ! Ca croque, ça croque, c'est crocrobon !



La purée d'amande remplace aisément le beurre dans cette recette et l'association amande/citron est franchement un succès, ici, à la maison ! En doublant la recette, j'ai réalisé 70 petits sablés....pour les petits et les grands gourmands !

Pour 70 sablés

400 g de farine T80
160 g de purée d'amande blanche (bio)
2 citrons
160 g de sucre de canne brun (j'ai mis de la cassonade)
2 œufs

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, verser la farine. Incorporer la purée d'amande en émiettant le tout du bout des doigts. Ajouter le zeste râpé et le jus de citron des citrons + le sucre + les œufs entiers. Pétrir.

OU

dans le KitchenAid, mettre le crochet pétrisseur : Mettre farine, purée d'amande, zeste + jus des 2 citrons, sucre + œufs entiers. Pétrir VIT 2 jusqu'à ce que tout soit bien homogène.



Former un boudin de pâte de 60 cm environ pour des sablés de 4 cm de diamètre.

Couper en rondelles de 7 mm à 1 cm. Plus ils seront épais, plus ils seront croquants sans être durs.

Disposer les rondelles sur 2 plaques de four tapissées chacune d'une feuille de cuisson ou de la toile Silpat Demarle et cuire de 12 à 15 min selon le four.

Laisser refroidir avant dégustation.
Accompagnés d'un café ou d'un thé, ils seront divinement bons !

Ils se garderont 1 semaine dans une boîte hermétique, s'il en reste !