

Shortbread écossais dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 8 biscuits
Préparation : 5 min
Repos : 30 min
Cuisson : 1h
Conservation : 15j dans une boîte hermétique



Les Courses

280 g de farine ♥ 1/4 de cc de gros sel

230 g de beurre à température ambiante + 1 noix pour le moule (sauf pour moule silicone)

90 g de sucre glace



La Préparation

Tamisez la farine et le sel dans un saladier. Mettez le beurre (moi je le fais fondre un peu au micro onde) dans le bol d'un robot et battez vivement 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

Raclez régulièrement les parois du bol si nécessaire. Incorporez peu à peu le sucre glace. Battez environ 2 min pour que le mélange blanchisse et redevienne mousseux.

Réduisez la vitesse et incorporez la farine en une seule fois. Mélangez afin que la pâte soit homogène.

Versez la pâte dans un moule à tarte beurré de 25 cm de diamètre, recouvrez-la d'un film alimentaire et étalez-la à travers ce film.

Laissez ce dernier sur la pâte et placez au réfrigérateur pendant 20 min.

Préchauffez votre four à 150°.

Retirez le film et découpez un rond au centre avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. retirez ce disque de pâte. Coupez la tarte en huit avec un couteau pointu.

Piquez la surface avec un cure-dent en bois en espaçant les trous de 7 mm.

Faites cuire une heure, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et ferme au milieu.

Redécoupez le sablé en huit parts et laissez le refroidir.
