



SABLES AU CITRON ET A LA RICOTTA



Facile

Préparation: quelques minutes au robot, 20 mn à la main

Repos 30 mn

Cuisson: 10 mn

Pour une bonne trentaine de sablés:

Pour les sablés:

100 g de beurre

70 g de sucre glace

250 g de farine

½ paquet de levure

½ paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Zeste de citron

1 jaune d'œuf

3 càs rase de crème ricotta

Pour le glaçage:

125 g de sucre glace

1 blanc d'œuf

1 càs de jus de citron

1 càc d'eau

Les sablés:

Préchauffer le four à 180°.

Faire un puits avec la farine et la levure. Au milieu, ajouter tous les éléments sauf le beurre et avec un peu de farine, former un pàton. Mettre le beurre assez mou coupé en morceau et pétrir jusqu'à ce que tout soit mélangé. Plus vite la pàte est faite, plus légère elle est.

Réfrigérer ½ heure si elle colle un peu.

Au rouleau, abaisser la pàte à 5 mm environ et découper à la forme désirée. Cuire environ 10 mn, sur une plaque anti-adhésive ou garnie d' un papier sulfurisé. La pàte doit rester très claire.

Laisser refroidir complètement avant de glacer au pinceau.

Le glaçage:

Mélanger le sucre glace avec blanc d'œuf, jus de citron et eau jusqu'à l'obtention d'un glaçage qui ne coule pas.

Finition:

Lorsque le biscuits sont complètement froids, au pinceau, enduire le face supérieure et laisser sécher avant de déguster.