

## SABLES DE NOEL



### Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 2 oeufs
- 250grs de farine
- 125grs de beurre mou
- 125grs de sucre en poudre
- 1 zeste de citron ou quelques gouttes d'extrait d'amandes amères (amandes amères pour moi)

### Préparation de la recette :

- Battre le beurre pour qu'il devienne presque mousseux. Ajouter les oeufs, le sucre et battre pendant 10 min.
- Ajouter la farine et le zeste (ou l'amande amère) et former une pâte à la main, faire une boule et mettre au frigo environ 30 min ou 10 min au congélateur si vous êtes pressé(e).
- Sortir la pâte du frigo et la dérouler sur 1/2 cm d'épaisseur. Avec des formes d'emporte-pièce de motifs de Noël, découper des petits biscuits et les déposer sur votre Silpat (ou toile silicone ou papier cuisson)
- Recouvrir chaque biscuit d'un peu de jaune d'oeuf.
- Faire cuire 10mn environ à 150°C.

Les biscuits finissent de sécher après les avoir sortis du four, donc ne pas s'étonner s'ils sont encore un peu mous à la fin de la cuisson. Pendant ce temps, préparer le glaçage: Mettre du sucre glace dans un bol et ajouter quelques gouttes d'eau (attention, il en faut très peu).