



GINGER SABLES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 à 12 mn selon le four

Pour une vingtaine de sablés

150 g de farine

30 g de Maïzena

120 g de beurre mou

50 g de sucre cristallisé

70 g de gingembre confit coupé en petits cubes

2 pincées de gingembre en poudre

Le zeste râpé d'un citron vert

Préchauffer le four à 180°.

Procéder comme pour une pâte sablée classique au robot ou du bout des doigts en mélangeant rapidement, les farines, la poudre de gingembre et le beurre. Quand la pâte est sableuse, incorporer le sucre, le zeste râpé et le gingembre confit. Quand la pâte est souple, l'étaler au rouleau sur une épaisseur de 5 mm environ.

Avec un emporte pièce, découper les sablés et les mettre sur une plaque de cuisson. Réserver cette plaque une dizaine de minute au frigo avant de faire cuire.

Les sablés sont cuits quand le pâte est encore tendre et de couleur claire. Les enlever de la plaque et les laisser refroidir sur une grille.