

Biscuits sablés fondants au citron vert de Martha Stewart

Ingrédients pour environ 20 biscuits :

- 85 g de beurre
- 20 g + 40 g de sucre glace
- Le zeste d'un citron vert
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de jus de citron vert
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 10 g de Maïzena
- 1/4 cuillère à café de sel

Préparation :

Fouettez le beurre avec 20 g de sucre glace jusqu'à ce que l'ensemble devienne homogène et crémeux.

Ajoutez les zestes et le jus de citron vert ainsi que l'extrait de vanille puis fouettez de nouveau.

Dans un autre récipient, mélangez la farine, la Maïzena et le sel puis ajoutez le tout à la préparation précédente.

Fouettez rapidement jusqu'à ce que la pâte soit homogène et terminez d'amalgamer le tout avec vos mains de façon à former une boule.

Formez un boudin d'environ 20 cm de longueur (*farinez vos mains si besoin*).

Enveloppez-le de film plastique et réfrigérez pendant au moins 1 h et jusqu'à 24 heures.

Lorsque la pâte a suffisamment reposé au frais, préchauffez le four à 180° C.

Pendant que le four préchauffe, disposez le boudin de pâte au congélateur afin qu'il soit bien ferme lors de la découpe.

Sortez ensuite le boudin du congélateur et à l'aide d'un couteau, découpez des tranches d'environ 5 à 8 mm d'épaisseur.

Disposez l'ensemble sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils commencent à peine à dorer (*à la sortie du four les sablés sont assez mous et ne paraissent pas vraiment cuits mais c'est normal*).

Transférez-les délicatement sur une grille afin qu'ils refroidissent.

Lorsque les biscuits ont refroidi, plongez-les dans les 40 g de sucre glace restant.