

Sablés au citron et noisettes

Pour 30 sablés

150g de farine

50g de poudre de noisettes

100g de beurre mou

2 jaunes d'œufs

80g de sucre

1/2 citron (jus et zeste)

1 œuf battu pour la dorure (facultatif)

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le beurre mou puis la farine et la poudre de noisette et enfin le jus et le zeste du citron.

Quand la pâte est homogène, formez une boule, filmez-la ou couvrez-la d'un torchon et laissez-la au frais pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 190°C.

Étalez la pâte puis découpez les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Dorer les biscuits à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau et placez-les au frigo pendant 30 minutes.

Sortez les biscuits du frigo, passez une deuxième couche de dorure et enfournez-les à 190°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.