

Couronne de sablés citron- gingembre

Ingrédients

150g de farine

50g de poudre d'amande

90g de beurre à température ambiante

2 cuil à soupe de jus de citron

2 jaunes d'œufs

2 cuil à café de gingembre en poudre

le zeste râpé d'1 citron

80g de sucre

1 œuf pour la dorure

Mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande, le zeste de citron et le gingembre en poudre. Ajoutez les jaunes d'œufs, le jus de citron et le beurre. Travaillez la pâte pour obtenir une consistance sableuse. Quand la pâte est homogène formez une boule et laissez-la reposer au frais pendant 1 nuit.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm et découpez des biscuits à l'aide d'emportes pièces en forme d'étoiles de différentes tailles. Disposez les étoiles pour former une couronne, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorez les biscuits à l'œuf battu et réservez au frais pendant 1 heure. (Il vous restera de la pâte pour faire des biscuits en plus ou une autre petite couronne)

Faites préchauffer le four à 190°C.

Sortez les biscuits du frigo, passez une deuxième couche de dorure et enfournez à 190°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir et manipulez avec précaution.