



La pâte sablée au citron

Recette pour 1 pâte sablée. Préparation : 10 min. Frais : au moins 1 h.

Ingrédients

Beurre : 125 g, mou
Sucre glace : 125 g
Oeuf : 1
Citron : 1
Farine : 250 g

Matériel

une jatte
une balance ménagère
du film alimentaire



Réalisation > la pâte avant pétrissage

1. Dans la jatte, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et l'oeuf entier.
- enfin, quand je parle d'oeuf entier, c'est d'un jaune et d'un blanc, pas de la coquille évidemment !-
2. Ajouter ensuite le zeste et la moitié du jus du citron, et par portions la farine.

Réalisation > le frais

3. Emballer cette boule de pâte dans un morceau de film alimentaire et la placer au réfrigérateur durant au moins une heure avant de l'utiliser pour vos recettes.

Réalisation > la cuisson

4. Pour utiliser cette pâte, il faut l'étaler ensuite finement, la placer dans un moule beurré et fariné, et la replacer au frais quelques instants avant de l'enfourner à 175°C pour environ 20 minutes.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com