

Bonjour à tous et à toutes. Aujourd'hui je vous propose quelque chose de nouveau, cela s'appelle l'instant recette. Cette chronique vous présente des recettes faciles, accessibles à tous !

Rassurez-vous, si vous ne retenez pas tout ou n'avez pas le temps de tout noter, vous retrouverez la recette sur notre site !

Je vous propose aujourd'hui une recette de saison: les délicieux sablés de Noël !

Commençons par les ingrédients pour 10 personnes :

- 500g de farine
- 250g de beurre ramolli
- 250g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron ou d'orange

En matériel de cuisine il vous faudra :

- 1 grille à pâtisserie
- 1 fouet
- Des emportes pièces pour faire les formes de vos sablés

C'est parti pour la recette !

Préchauffez votre four à 150° (thermostat 5).

Pendant ce temps, faites mousser votre beurre mou dans un gros bol à pâtisserie ou un saladier. Quand le beurre est bien mousseux, ajoutez les œufs et le sucre puis battez ce mélange pendant 10 minutes.

Toujours dans le même bol, ajoutez la farine et votre zeste de citron, mélangez afin que la pâte devienne homogène. Formez une boule avec la pâte.

*Petite astuce de la cheffe : si vous avez le temps, laissez la pâte reposer au frigo 20 minutes !*

Étalez votre pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Prenez vos emporte-pièce pour faire les formes dans la pâte. Sur votre grille de four, mettez du papier sulfurisé et étalez-y vos sablés recouverts d'une fine couche de jaune d'oeuf.

Enfournez pendant 10 minutes environ. Attendez que cela refroidisse et dégustez !

J'espère que ce nouveau concept vous aura plus. Bonne dégustation de vos petits sablés mes petits cuisiniers !

Allez, ciao !!