

Fleurs au citron vert (sablés de Martha Stewart)

Pour 22 gros biscuits (24 dans le livre) d'environ 10 cm de diamètre:

- 280 g de farine
- 1/2 cc de levure chimique
- 1/4 de cc de gros sel
- 200 g de sucre en poudre (seulement 160 pour moi)
- 2 petits citrons verts (2 cs de zestes finement râpés + 60 g de jus)
- 170 g de beurre
- 1 cc d'extrait de vanille
- du sucre glace pour saupoudrer (pas fait)



Tamiser dans un petit saladier la farine, la levure et le sel.

Dans la cuve d'un robot, battre le sucre et le zeste de citron vert pendant 1 min environ. Ajouter le beurre et continuer de battre pendant 2 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer l'extrait de vanille et le jus de citron vert. Réduire la vitesse et ajouter le contenu du saladier. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Séparer la pâte en deux et aplatir chaque moitié en disque de 25 cm. Les filmer et les placer une trentaine de minutes au congélateur pour raffermir la pâte.

Préchauffer le four à 160°.

Sortir un disque de pâte et l'étaler sur du papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. Découper des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce et découper le centre avec un petit emporte-pièce rond (d'environ 3 cm de diamètre). Placer les biscuits sur des plaques à pâtisserie couvertes de papier sulfurisé (si elles ne sont pas antiadhésives). Recommencer l'opération avec l'autre disque de pâte. (Ne pas hésiter à remettre les chutes de pâte quelques dizaines de minutes au congélateur pour pouvoir les réétaler plus facilement.)

Enfourner et laisser cuire 12 min (intervenir les plaques à mi-cuisson pour une cuisson plus homogène). A la sortie du four, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace pour servir (comme je les mettais en sachet pour les offrir, j'ai préféré sauter cette étape).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>