

GÂTEAUX DE MILAN AUX AMANDES-CITRON A LA FLEUR D'ORANGER



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10-12 mn

Pour plein de sablés (selon la taille):

125 g de beurre (sorti du frigo une heure avant)

125 g de sucre en poudre

2 oeufs (+ un jaune)

250 g de poudre d'amandes

1 zeste de citron (très fin)

225 g de farine

Fleur d'oranger selon le goût

Travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre, les oeufs et le zeste de citron. Incorporer les amandes petit à petit puis la farine et la fleur d'oranger. Pétrir et former une boule. Réserver au frais pendant 1 heure environ.

Préchauffer le four à 190°.

Abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur et découper les sablés avec des emporte-pièce.

Poser sur un papier sulfurisé ou sur un tapis de silicone. Au pinceau, dorer avec le jaune d'œuf et cuire environ 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient blonds.