

Sablés à l'épeautre et au citron



Ingrédients pour 32 biscuits environ:

120g de beurre

120g de sucre de canne

1 gros oeuf

250g de farine d'épeautre T65

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

6 gouttes d'huile essentielle de citron bio (Citrus limon)

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Incorporer l'oeuf puis la farine tamisée, la levure et le sel.
- Ajouter l'essence de citron.
- Déposer la pâte sur un rectangle de film alimentaire. Rouler la pâte en boudin en serrant chaque extrémités. Placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Couper des rondelles de pâte de 0.5cm d'épaisseur et les déposer sur une tôle légèrement beurrée.
- Enfourner à 180°C pendant 14 minutes environ (jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés).