

Sablés de Caen

Pour 6 à 8 personnes.

Préparation : 30 minutes, repos de la pâte : 1 heure, cuisson : 20 minutes.

250 g de farine; 125 g de sucre en poudre; 1 orange ou 1 citron (non traité); 250 g de beurre; 3 œufs; 1 pincée de sel.

Placer le beurre dans un endroit tiède pour le faire ramollir.

Mettre les œufs dans une petite casserole; l'emplir d'eau froide; la faire bouillir 10 minutes.

Quand les œufs sont durs, les passer à l'eau froide; les écaler; les couper en deux; sortir les jaunes; les écraser en purée à la fourchette.

Laver et essuyer l'orange (ou le citron); mettre la farine dans une terrine; former une fontaine au centre de laquelle on râpera le zeste de l'orange (ou du citron); ajouter le sucre en poudre, le beurre amolli, les jaunes d'œufs écrasés et une pincée de sel; bien pétrir avec la main; rouler la pâte en boule dans la terrine, la recouvrir d'un torchon et la laisser reposer pendant 1 heure dans un endroit frais.

Faire chauffer le four à température élevée; étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'un demi-centimètre; y découper de grandes rondelles avec un emporte-pièce cannelé; couper ces rondelles en quatre, Mouiller la plaque du four avec une éponge humide; y placer les quarts de cercle de pâte; former un quadrillage dessus avec le dos d'un couteau; glisser la plaque dans le four chaud et laisser cuire de 7 à 8 minutes.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.