

Sablés de Milan

Pour 8 personnes.

Préparation : 25 minutes, repos de la pâte : 30 minutes, cuisson : 15 minutes.

250 g de farine; 125 g de beurre; 125 g de sucre poudre; 5 œufs; 1 pincée de sel; 1 citron (non traité); 1 c à café de cognac ou de rhum.

Pour la plaque : 15 g de beurre.

Faire chauffer le four à température moyenne (200°); laver et éponger le citron; râper la peau (zeste); casser 4 œufs en séparant les blancs des jaunes; les blancs serviront pour une autre préparation.

Tamiser la farine sur la table; creuser un puits au milieu; mettre tous les ingrédients dans le puits : beurre, sucre, jaunes d'œufs, sel, zeste de citron et cognac ou rhum; pétrir et écraser (fraisier) avec la paume de la main pour obtenir une pâte bien lisse; rouler la pâte en boule et la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Beurrer une plaque à pâtisserie; aplatir la pâte au rouleau sur un demi-centimètre d'épaisseur; la découper en disques avec un emporte-pièce rond ou ovale; placer tous ces disques sur une plaque allant au four.

Battre le dernier œuf en omelette; enduire tous les biscuits avec l'œuf battu, puis tracer des raies à leur surface à l'aide d'une fourchette; glisser la plaque dans le four chaud et laisser cuire 15 minutes.

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.