



2, Rue Michel Neuville
60150 - THOUROTTE -

Cours animé par Michèle FRANCOIS
Le Mardi 14 Octobre 2025

BISCUITS SABLES au CITRON

Pour environ 25 biscuits - Four à 180 (TH 6) – Cuisson 10/15 minutes –

250 g. de farine
125 g. de beurre
100 g. de sucre glace
1 œuf
2 citrons bio (zeste+ jus)
1 pincée de sel

Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Ajouter l'œuf, le zeste de citron et 2 cuillères de jus puis la farine et le sel.
Mélanger pour avoir une pâte homogène . (si la pâte colle ajouter un peu de farine).

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et laisser reposer 1 petite heure au frais.

Préchauffer le four à 180° (TH6)

Etaler la pâte sur 5 cm d'épaisseur.

Faire des biscuits avec un emporte pièce et disposer sur une plaque avec du papier cuisson.

Enfourner 10 à 15 minutes jusqu'à une belle couleur dorée.
Saupoudrer de sucre glace (décoration facultative).