



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).