

Sablés au citron et au fromage frais

J'ai divisé les proportions par 2 par rapport à la recette d'origine ; j'ai alors fait 17 biscuits :

- 210 g de farine tamisée
- 1/4 de càc de levure chimique
- 1 pincée de gros sel (*j'ai préféré la fleur de sel*)
- 115 g de beurre à température ambiante
- 40 g de fromage frais crémeux (type Saint-Morêt) à température ambiante
- 100 g de sucre en poudre
- 1 petit oeuf (si vous doublez les doses comme dans la recette d'origine, il faut 1 gros oeuf)
- 1 càc de zeste de citron finement râpé
- 1 càs de jus de citron
- sucre glace pour saupoudrer

Tamiser ensemble la farine, la levure chimique et le sel dans le saladier.

Mettre le beurre et le fromage frais dans le bol d'un robot et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit crémeux (vous pouvez aussi faire cette étape à la main). Incorporer le sucre. Ajouter l'oeuf, le zeste et le jus de citron. Bien mélanger. Réduire la vitesse et incorporer la farine.

Préchauffer le four à 190°C (j'ai mis à 180°C, assez fort pour mon four).

Mettre la pâte dans une poche munie d'une grande douille cannelée. Recouvrir la plaque du four de papier cuisson. Tenir la douille tout près de la plaque et former des noeuds de 9 cm de diamètre, en les espaçant de 3 cm (former d'abord la boucle, puis les extrémités, en prenant soin que les différentes parties soient bien soudées entre elles). Recommencer plusieurs fois avec le reste de pâte.

Faire cuire 12 min environ jusqu'à ce que le dessous des biscuits soit doré. Laisser refroidir les biscuits et les saupoudrer de sucre glace. Ces noeuds au citron se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.

