

Sablés citron pavot



Ingrédients (pour une vingtaine de sablés) : 90 g de beurre mou, 1 œuf légèrement battu, 40 g de sucre glace , 150 g de farine, le zeste d'un citron non traité, graines de pavot.

Dans un cul de poule, , mélanger le beurre, la moitié de l'œuf battu et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux. Ajouter la farine et le zeste. Mélanger.

Former un boudin de 5 cm de diamètre environ, l'envelopper dans du film étirable et mettre au congélateur une vingtaine de minutes.

Sortir la pâte du congélateur, la badigeonner avec le restant d'œuf battu et la recouvrir de graines de pavot. Envelopper à nouveau et remettre au congélateur une vingtaine de minutes. Préchauffer le four à 160°C.

Découper la pâte en tranches de 6 à 7 mm d'épaisseur.

Les déposer sur Silpat et faire cuire pendant une vingtaine de minutes (la pâte étant presque surgelée, c'est plus long).