

Petits-beurre



Rien de tel que de bons petits-beurre pour tremper dans le café ou le thé ou même pour combler la petite faim du quatre heures ! La recette tirée du livre "La petite épicerie du fait-maison" nous promet le VRAI goût unique des petits-beurre LU® que nous aimons tellement ! Ces petits-beurre sont vraiment délicieux, bien croustillant et tendre à la fois et ça grâce à la crème fraîche qu'ils contiennent !

Pour environ 30 biscuits

Ingrédients:

40g de crème fraîche épaisse

80g de beurre

200g de farine + un peu pour le plan de travail

50g de sucre

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café d'extrait de vanille

1/4c. à café de sel

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez la crème fraîche et l'extrait de vanille et pétrissez le mélange avec les mains jusqu'à obtenir une boule de pâte. Emballez la pâte dans un film étirable et réservez-la au réfrigérateur pendant 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 8mm. Découpez-la en rectangle de 6cm de long sur 5cm de large, ou à l'aide d'un emporte-pièce ad hoc, et posez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Piquez les petits-beurre à l'aide d'une fourchette, puis enfournez pour 15min environ, jusqu'à ce qu'ils soient blonds.

Laissez refroidir les biscuits sur une grille avant de déguster.

Les petits-beurre se conservent 10 jours dans une boîte en métal hermétique.