

Tea Time

Ingrédients :

- 180g de beurre ou margarine ramolli(e)
- 70g de sucre glace
- 1/4 de zeste de citron bio
- 1 jaune d'œuf
- 20ml de jus de citron fraîchement pressé
- 1 pincée de sel
- 280g de farine

Matériel :

- fil blanc épais type coton à broder
- étiquettes
- chocolat noir pour la déco

Recette :

- Dans un grand saladier, verser le beurre tempéré coupé en morceaux et le travailler jusqu'à obtenir une texture pommade.
- Ajouter le sucre glace et mélanger énergiquement à la cuillère en bois jusqu'à ce que l'appareil devienne crémeux et lisse.
- Ajouter le zeste du citron très finement râpé, le jaune d'œuf et le jus de citron et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et que l'appareil soit redevenu homogène.
- Verser la farine et le sel et les incorporer petit à petit juste assez pour former une pâte sans trace de farine.
- Former une boule avec la pâte, écraser grossièrement en disque et envelopper de film alimentaire. Placer au frais pour raffermir minimum une demi-heure.
- Préchauffer le four th. 6 (180°). Garnir 2 ou 3 plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.

- Fariner légèrement le plan de travail. Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 5 mm.
- A l'aide d'un gabarit (un sachet de thé classique reproduit sur carton), découper les sablés et les déposer au fur et à mesure sur les plaques de cuisson en veillant à les espacer d'au moins 4 cm. Rassembler les chutes et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



- Faire un trou à environ 1 cm du bord supérieur du sablé. (Si possible, réfrigérer les sablés sur leur plaque de cuisson une vingtaine de minutes: ce repos leur permettra de ne pas s'étaler et de conserver leur forme.)
- Enfourner (position centre) et cuire les sablés 15 à 18 min environ: les sablés doivent rester assez pâles avec une bordure dorée (le dessous doit être brun clair).
- Laisser tiédir 5 min puis à l'aide d'une spatule transvaser les sablés sur une grille et laisser jusqu'à complet refroidissement.
- Assembler le fil de coton et l'étiquette sur chaque biscuit.

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie si possible pour un meilleur rendu en le tempérant.
- Tremper les sablés jusqu'à mi-hauteur pour mimer la poudre de thé puis déposer sur une feuille de papier sulfurisé.
- Laisser le chocolat cristalliser de préférence plusieurs heures ou la nuit.

