



[www.lafermedusarget.fr](http://www.lafermedusarget.fr)

Producteur de confitures artisanales

## Sablés à la Crème de Citron

Pour : 4 à 6 personnes

Préparation 15 min

Temps de repos : 2 h

Ingrédients pour les sablés :

- 250 g de farine+20 g
- 1 C à S de zeste de citron râpé
- 125 g de sucre
- 150 g de beurre mou
- 1 œuf + 1 jaune
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 pots de Crème de Citron « du Sarget »

### Préparation :

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Ajouter le beurre en morceaux et travaillez du bout des doigts en une pâte sableuse.

Incorporez l'œuf entier et le jaune à la pâte.

Ajoutez le zeste de citron et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Façonnez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la au frais 2h.

Préchauffez le four à 210°C (th.7). Etalez la pâte à sablés sur un plan de travail fariné, découpez-y des formes. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez 10mn. Laissez refroidir.

A l'aide d'une poche à douille (ou bien d'une cuillère), répartissez la crème de citron sur la moitié des sablés puis recouvrez-les de l'autre moitié.