



Mes sablés "Lambout"

Ingrédients:

- 3 oeufs
- 250 gr de sucre glace
- 200 gr de beurre
- 100 gr d'amandes finement moulues
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 400 gr de farine
- zeste de citron
- cerises confites
- 1 jaune d'oeuf

Mélanger la farine, la levure, les amandes, le sucre vanillé, le zeste de citron et le sucre glace afin d'obtenir un mélange homogène.

Ajouter ensuite les oeufs un à un en mélangeant délicatement, ajouter ensuite le beurre ramolli et sablez avec le bout des doigts.

Formez une boule et laissez reposer 1 heure.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et à l'aide d'emportes pièces, donner la forme voulue aux sablés. Vous pouvez aussi utiliser un entonnoir cannelé.

Badigeonner de jaune d'oeuf sur le dessus et décorer avec une cerise confite.

Mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser cuire à four doux (Th 3/4).

Sortir du four immédiatement et dresser sur une assiette recouverte de papier alu ou alors dans une boîte hermétique.

Un régal !!!