

Sablés au citron, au blanc d'oeuf

<http://gourmandeoupassionnee.blogspot.com>

Un blanc d'oeuf à utiliser? voici de délicieux petits biscuits croustillants et fondants au délicat parfum de citron.

Habituellement je fais des sablés avec des jaunes d'oeufs ou des oeufs entiers, les blancs étant souvent réservés aux gâteaux moelleux.

J'ai voulu voir ce qu'ils donneraient sous forme de biscuits, et bien on peut dire que c'est un mélange des deux, à la fois sablés et moelleux à coeur.

Pour 30 biscuits:

- 1 blanc d'oeuf
- 120g de beurre
- 120g de sucre glace
- 200g de farine
- 70g de poudre d'amande
- 1 citron



- Fouettez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange "mousseux".
- Ajoutez le blanc d'oeuf, le jus et le zeste finement râpé du citron.
- Incorporez la farine et l'amande en poudre et mélangez bien pour obtenir une pâte assez épaisse.
- Mettez-la dans une poche à douille et dessinez des vagues par petits tas sur une plaque à pâtisserie (vous pouvez aussi faire de simples cercles ou même prélever la pâte avec une cuillère).
- Faites cuire au four 10 min à 200°C.
- Laissez refroidir et conservez dans une boîte hermétique.