

25 sablés

Sablés œufs de Pâques

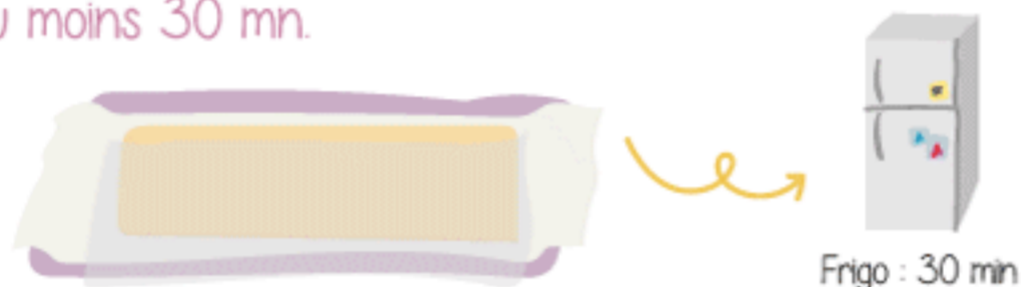


POUR LA PÂTE :

- 1 Pour préparer la pâte sablée, mélangez le beurre mou avec les sucres à l'aide d'une spatule. Ajoutez l'œuf, la farine, une pincée de sel et mélangez à nouveau.



- 2 Formez une boule en pétrissant le moins possible la pâte. Vous devez obtenir une pâte uniforme. Étalez-la entre 2 feuilles de papier cuisson et réservez au frais pendant au moins 30 mn.



- 3 Après repos, finissez d'étaler la pâte sur une épaisseur uniforme d'environ 4-5 mm en farinant le plan de travail. Découpez vos formes d'œufs à l'aide d'un emporte-pièce. Puis dans la moitié des œufs, découpez un rond plus petit pour former le jaune.



- 4 Enfournez environ 8 min dans un four préchauffé à 170°C puis réservez sur une grille pendant la préparation de la crème au citron.



25 sablés

Sablés œufs de Pâques



POUR LA CRÈME CITRON :

- 1 Mélangez les zestes et le jus des citrons, le sucre, la Maïzena et faites chauffer à feu doux à la casserole en remuant.



- 2 Battez les œufs puis incorporez-les à la préparation. Mettez à feu fort et remuez sans cesse à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Laissez refroidir avant le montage.



- 3 Créez vos sablés œufs en déposant de la crème au citron entre deux sablés (l plein et l troué) et effectuez une légère pression pour faire ressortir le jaune. C'est prêt !

