



Shortbread

Les shortbread sont des petits biscuits sablés originaires d'Ecosse. Pour les parfumer, j'ai ajouté à la recette traditionnelle des zestes d'agrumes (depuis que j'ai des oranges bios avec mon panier hebdomadaire de fruits et légumes, j'en profite jusqu'à la 1^{ère} peau !).

Sur la photo, vous verrez que les biscuits sont très fins; les sablés originels sont plus épais : environ 1 cm d'épaisseur.

Ingrédients (pour 10 gros sablés ou 30 plus fins) :

- 110 g de beurre demi-sel
- 1/2 cup de sucre glace (100 g)
- 1.5 cup de farine de blé T 55 (150 g)
- le zeste d'une orange non traitée
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange

Préparation :

Préchauffer le four à 160°C.

Faire ramollir légèrement le beurre avec le jus et le zeste d'orange.

Battre le beurre en pommade avec le sucre (au fouet ou à la spatule).

Ajouter graduellement la farine. Travailler la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine.

Eviter de trop pétrir la pâte, sous la peine de la rendre élastique.

Si la pâte colle, ajouter un peu de farine.

Réserver au réfrigérateur une 30aine de minutes.

Si vous préparez cette pâte plusieurs heures à l'avance, il faudra la sortir du réfrigérateur une bonne demi-heure avant de l'étaler.

Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm à 1 cm selon le sablé que vous voulez obtenir.

Découper à l'emporte-pièce ou à défaut avec un verre.

Placer les biscuits sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner. La cuisson dépend de la taille des biscuits, du nombre de pièce, de votre four, etc. Il vaut mieux surveiller : dès qu'ils commencent à colorer (à peine blonds), retirer la plaque et laisser les biscuits sécher sur une grille. Ils durciront en refroidissant.

Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte en fer.

Après plusieurs tentatives, j'ai remarqué que plus ils étaient épais, plus ils avaient une texture sablée.

Le 10 Mars 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/10/12870850.html>

