

Sablés bretons « Mojito »



- 2 citrons verts non traités
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- fleur de sel
- 2 jaunes d'œuf
- 110 g de farine T45
- 1/2 sachet de levure chimique
- 15 feuilles de menthe

Préchauffez votre four à 140°C (th. 4/5) et placez les empreintes petits cylindres (Guy Demarle) sur la plaque perforée.

Lavez et zestez les citrons verts. Lavez les feuilles de menthe et séchez-les.

Mettez dans le bol les zestes de citron avec le beurre, le sucre glace, les feuilles de menthe ciselées et une pincée de fleur de sel. Pétrissez 20 secondes.

Ajoutez les jaunes d'œufs, la farine puis la levure. Pétrissez à nouveau 30 secondes.

Garnissez vos empreintes à moitié de cette préparation à l'aide d'une poche à douille ou à la cuillère.

Faites cuire 25 minutes à 140°C (th. 4/5). Laissez refroidir avant de démouler.

Le Flo des saveurs Juillet 2018