



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Biscuits sablés au citron et graines d'ortie

Ingrédients pour une vingtaine de biscuits selon leur taille :

- 85 g de beurre mou
- 30 g de sucre glace
- 20 ml de jus de citron
- 4 cuillères à soupe de graines d'ortie
- 125 g de farine
- 10 g de maïzena
- 1 pincée de sel

Préparation:

- Dans un saladier, fouetter à l'aide d'un batteur électrique le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et crémeux.
- Ajouter le jus de citron et battre à nouveau.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine, la maïzena et le sel puis ajouter le tout à la préparation précédente.
- Ajouter les graines d'ortie.
- Mélanger du bout des doigts jusqu'à former une boule.
- Former un boudin d'environ 20 cm de longueur.
- Le placer au frais pour au moins 1 h.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Sortir le boudin du frais et à l'aide d'un couteau, découper des tranches d'environ 5 à 8 mm d'épaisseur.
- Les déposer sur une plaque à pâtisserie (j'utilise une plaque en silicone).
- Enfourner pour 13 à 15 minutes.