

# PETITS SABLÉS AU CITRON ET GINGEMBRE

## INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 zeste de citron vert + jus de la moitié du citron vert
- Gingembre frais râpé sur 1 cm environ
- 30 g de gingembre confit
- 75 g de beurre

## PREPARATION

Mixer la farine avec le gingembre confit (afin d'éviter que le gingembre confit qui serait mixé seul ne s'amalgame).

Râper le citron vert sur le mélange farine + gingembre confit mixé, puis ajouter le gingembre frais râpé, le demi-jus de citron vert, sel, l'œuf ainsi que le beurre mou coupé en petits morceaux (conservé à température ambiante).

Bien mélanger afin d'obtenir une pâte solide (type pâte sablée) et la mettre au frais 30 mn au minimum.

L'étaler ensuite entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur ½ cm et à l'aide d'un emporte-pièce de son choix, découper des formes (découpoir sapin par exemple, ou bien étoile, ou autre...)

Enfourner dans un four préchauffé à 200°C et cuire 8 à 10 mn afin d'obtenir un blond doré.