

SABLES AU CITRON D'ANNICK

Ingrédients :

250 g de farine (type T80, T110 ou T130) – on peut cependant utiliser de la farine ordinaire

½ sachet de poudre à lever

60 g de sucre roux

1 /2 citron bio

10 cl d'huile d'olive

5 cl de vin blanc sec (j'ai utilisé du jus de pomme à la place du vin blanc)

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180° (th 6) si possible en chaleur tournante

Mélanger dans un saladier la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel.

Ajouter le zeste finement râpé du ½ citron bio, l'huile d'olive, le vin (ou le jus de pomme) et une giclée de jus de citron (ne pas presser tout le demi citron, cela rendrait la pâte un peu acide).

Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture un peu sablonneuse, puis étaler avec les mains sur une plaque, en façonnant un disque d'environ 22 cm de diamètre.

Saupoudrer de sucre vanillé.

Redécouper en 8 parts avec une roulette (comme pour découper des parts de pizza) puis enfourner pour 25 mn, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Détacher les triangles à la sortie du four, puis laisser les refroidir sur une grille. (ils gagneront en croustillant)

(le vin blanc est indécélable au goût, il est un secret imparable pour donner une texture sablée, même sans beurre. J'ai mis du jus de pomme qui peut aussi faire le même effet)