



RECETTES DE NOËL

BISCUITS MILANAIS

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 250 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre blanc
- 1 prise de sel
- Le zeste d'un citron jaune, non traité
- 3 oeufs
- 500 g de farine blanche
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation:

Dans un saladier, travailler le beurre ramolli avec le sucre, le sel et le zeste de citron.

Incorporer les oeufs, un à un, et mélanger la masse au fouet jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

Ajouter la farine et mélanger la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Réserver le pâton filmé au frais durant 2 heures.

Préchauffer le four et sortir le pâton du réfrigérateur 10 minutes avant de le travailler.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à biscuit à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 8 mm.

Découper différentes formes de biscuits à l'aide d'emporte-pièces.

Badigeonner de jaune d'oeuf et enfourner durant 10 minutes environ.

Il est également possible d'ajouter 2 c. à soupe de cacao et 2 c. à soupe de lait pour faire une pâte à milanaïs au chocolat.