

N°112



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Shortbread au beurre salé



Photographies de Marie-Pierre Morel

NICOLAS

Préparation : 15 min - Cuisson : 50 min

Pour 6 à 8 personnes

250 g de beurre salé très dur coupé en petits dés

85 g de sucre | 330 g de farine

Travaillez tous les ingrédients avec les doigts ou au robot pour obtenir un mélange sableux.

Pétrissez pendant 1 minute sur une surface froide et peu farinée.

Déposez en pressant la pâte dans un moule rond cannelé.

Faites cuire 50 minutes à 150 °C.

Sortez du four, découpez en triangles et parsemez de sucre.

Laissez refroidir dans le plat.

- Nez : frais et exubérant aux notes de citron.
- Bouche : des bulles fines et fondantes.



le conseil de votre caviste :

Cono Sur Sparkling brut
Chili blanc Bio-Bio Valley

Et aussi :

Cidre brut de Récoltant
Antoinette,
Duché de Longueville

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION