

Canestrelli liguri, sablés italiens au citron et vanille typiques de la Ligurie (pour une trentaine de pièces)

- 200 g de farine T55 (j'ai utilisé du petit épeautre)
- 140 g de beurre doux un peu mou
- 80 g de sucre glace (+ un peu pour la finition)
- 1 oeuf entier
- le zeste d'un citron moyen non traité
- la pulpe d'une demi-gousse de vanille de qualité
- une pincée de sel sauf si vous utilisez du beurre $\frac{1}{2}$ sel

1. Séparer le blanc du jaune d'oeuf. Mélanger la farine avec le sel, former un puits au milieu et ajouter au centre le beurre en morceaux, le sucre, le zeste de citron et la vanille ainsi que le jaune. Mélanger du bout des doigts (au début la pâte sera légèrement effritée) et incorporer peu à peu la farine. Travailler rapidement pour obtenir une pâte sablée, lisse et homogène. Former une boule aplatie, couvrir de film alimentaire et laisser au frais au moins une heure (même toute la nuit). Si vous laissez la nuit, il faudra prévoir de la sortir bien avant de l'étaler et de la découper à l'emporte - pièce

2. Préchauffer le four à 160°C. Sortir la pâte, attendre 2-3 minutes puis l'étaler à 4-5 mm d'épaisseur sur un plan légèrement fariné ou sur du papier cuisson (un peu fariné aussi). À l'aide d'un emporte-pièce en forme de fleur (marguerite) ou tout autre forme (le mien était celui des galettes bretonnes), couper les biscuits. Les poser sur deux plaques recouvertes de papier cuisson. Badigeonner avec le blanc d'oeuf légèrement battu puis enfourner 10 minutes environ. Les biscuits doivent légèrement colorer mais rester quand même pâles.

3. Sortir du four, poser sur une grille (chauds ils sont encore délicats mais vont se raffermir en refroidissant) puis saupoudrer de sucre glace.

Conseils :

- Ces biscuits se conservent bien dans une boîte **une semaine**. Vous pouvez préparer la pâte bien à l'avance, elle se garde un jour au frais ou plusieurs jours au **congélateur**. Dans ce dernier cas, la faire décongeler une nuit au frigo.

- L'utilisation de la farine T55 et la présence importante du beurre rend ces biscuits très délicats, fins ce qui fait leur noblesse. Si vous souhaitez des biscuits un peu plus rustiques, vous pouvez panacher avec de la farine T65 ou d'épeautre (pas plus de 50%) mais vous sentirez moins ses parfums.

- Ayant utilisé du petit épeautre, j'ai utilisé les zests de 2 citrons pour que l'arôme du zeste ressorte bien. Le petit épeautre ayant tendance à diminuer la saveur

Pour info, j'ai multiplié les quantités par deux

- Sur cette base vous pouvez varier les arômes et remplacer une petite partie de la farine (20%) par de la poudre d'amandes ou même de l'amidon de maïs (ils seront encore plus friables).