

Recette des Milanais

Ingrédients (pour 8 personnes environ)

250 g	de beurre à température ambiante
225 g	de sucre
1 pincée	de sel
3	œufs
1	citron bio
500 g	de farine
1	jaune d'œuf (pour badigeonner)
1 cuillère à café	de lait ou de crème

Préparation

Dans un saladier, battre le beurre en crème avec un fouet électrique jusqu'à ce que de petites pointes se forment. Ajouter le sucre et le sel, puis mélanger le tout. Incorporer les œufs l'un après l'autre et continuer de battre jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajouter le zeste de citron râpé. Ajouter la farine et travailler l'ensemble pour obtenir une pâte. Aplatir légèrement la pâte, couvrir et placer au frais pendant au moins 2 heures. Préchauffer le four à 200°C.

Avec un peu de farine, abaisser la pâte sur 7 mm environ. Découper des formes à l'emporte-pièce, puis les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Placer pendant une quinzaine de minutes au frais. Mélanger les jaunes d'œuf et le lait, puis en badigeonner les biscuits.

Insérer la plaque au milieu du four et faire cuire pendant 8 à 10 minutes environ. Faire ensuite refroidir les Milanais sur une grille.