



# Recette Milanais

## Ingrédients

- 250 g de beurre, mou
- 225 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs frais
- 1 citron bio
- 500 g de farine
- 1 jaune d'œuf frais
- 1 c.c. de lait ou de crème



## Comment c'est fait:

Remuer le beurre dans un bol. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter un œuf après l'autre et travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Râper le zeste du citron, incorporer. Ajouter la farine, rassembler en pâte, aplatir légèrement, mettre au moins 2 h à couvert au frais. Préchauffer le four à 200°C.

Sur un peu de farine ou dans un sachet en plastique fendu, abaisser la pâte par portions à env. 7 mm d'épaisseur. Découper différentes formes à l'emporte-pièce, déposer sur des plaques chemisées de papier cuisson. Mettre env. 15 min au frais. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner les biscuits.

Cuisson: env. 10 min au milieu du four. Retirer, laisser refroidir les milanais sur une grille.