











Les étoiles exquis

Pour 20 étoiles environ • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

-  250 g de farine
-  100 g de beurre mou
-  60 g de sucre glace
-  1 sachet de levure chimique
-  100 g de sucre
-  1 sachet de sucre vanillé
-  1 jaune d'œuf
-  3 cuillerées à soupe de lait
-  1 pincée de sel
-  1 citron jaune bio



1 Mélange la farine, la levure et le sel. Ajoute ensuite le sucre, le sucre vanillé, le zeste et le jus du citron, le jaune d'œuf et le lait. Pétris bien.



2 Ajoute petit à petit le beurre mou coupé en morceaux. Fais une boule, enveloppe la pâte de film alimentaire et mets-la 1 heure au frigo.



3 Farine ton plan de travail. Étale la pâte au rouleau pour faire une plaque de 0,5 cm d'épaisseur. Découpe des étoiles à l'emporte-pièce.



4 Allume le four à 180 °C (th. 6). Pose les étoiles sur une plaque couverte de papier cuisson. Cuis 12 minutes et saupoudre avec du sucre glace.

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.