



RECETTE DES BISCUITS CARRÉS

TELS QU'ON LES MANGE À SALERS



Ingrédients (pour réaliser environ 50 biscuits de Salers) :

- 250 g de beurre demi-sel
- 460 g de farine (Type 45 ou 55)
- 200 g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé
- 1 œuf entier
- 1 grosse pincée de sel
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation :

- Sortez le beurre 1 heure avant pour qu'il soit à température ambiante.
- Malaxez les dés de beurre avec le sucre et le sel.
- Ajoutez l'œuf et la farine (progressivement) en continuant à malaxer.
Lorsque vous avez passé toute la farine, la pâte ne doit pas excessivement coller aux doigts et vous devez pouvoir former une boule compacte. Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine.
- Laissez reposer la boule de pâte pendant 1H à température ambiante (ou au frigo s'il fait chaud).
- Séparez la pâte en 4 boules.
- Sur un papier sulfurisé un peu « fariné », étalez une boule au rouleau pour obtenir un carré de 25 cm de côté et 2 mm d'épaisseur.
- A l'aide d'un emporte-pièce cannelé (7 ou 8 ou 9 cm), découpez les carrés.
- Enlevez la pâte autour des carrés et remettez-là en boule.
- Séparez le jaune du blanc d'un œuf.
- Dans un bol mélangez le jaune avec quelques gouttes d'eau (très peu), puis badigeonnez les biscuits à l'aide d'un pinceau.

Cuisson :

- Préchauffez votre four à 150°.
- Enfournez les carrés pour 12 mn (Attention, on les voit roussir en quelques instants !)
- Pendant la cuisson, répétez les opérations précédentes tant qu'il vous reste de la pâte !

Et voilà ! De beaux biscuits carrés à la mode sagraillère (Salers) tout chauds !

Bientôt la dégustation !