

# Biscuits au citron et au thym



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>30 min</b>
Cuisson	<b>30 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingédients

pour Biscuits au citron et au thym

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf entier battu
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de zeste de citron
- 2 branches de thym

## Résumé

pour Biscuits au citron et au thym

J'aime beaucoup ces biscuits au citron.

## Préparation

pour Biscuits au citron et au thym

- 1 Préchauffez le four th.5 (150°C).
- 2 Mélangez le beurre, la farine et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
- 3 Ajoutez à ce mélange, le zeste de citron et le sachet de sucre vanillé, creusez un puits dans le mélange sableux et ajoutez-y l'œuf battu et le thym.
- 4 Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte assez molle.
- 5 Travaillez la pâte en mettant de la farine sur le plan de travail.
- 6 Aplatissez la pâte avec un rouleau, de plus ou moins 2 mm.
- 7 Faites des ronds avec un verre ou un autre accessoire.
- 8 Déposez-les sur une plaque beurrée et farinée puis faites-les dorer avec le jaune d'œuf avec un pinceau de cuisine, enfournez pendant 30 min.