

# LE SABLÉ LINZER AU CITRON DE CHRISTOPHE MICHALAK

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sable-linzer-citron/>

Un fond de tarte sablé, aux saveurs de citron

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Fond De Tarte, Fond De Tarte Sucrée, Fond De Tarte Sablée Et Sucrée,

## Ingrédients

### **Pour un cercle de 17 cm de diamètre, ou un carré de 15 cm de côté**

70 grammes de Sucre Glace

10 grammes de Féculé de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

100 grammes de Farine

1/2 Jus de Citron 25 grammes

1 Zeste de Citron

1 gramme de Sel

100 grammes de Beurre

### **Pour un cercle de 20 cm de diamètre, ou un carré de 18 cm de côté**

96,8 grammes de Sucre Glace

13,8 grammes de Féculé de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

138,4 grammes de Farine

0,6 Jus de Citron 30 grammes

1,3 Zestes de Citron

1,3 grammes de Sel

138,4 grammes de Beurre

### **Pour un cercle de 22 cm de diamètre, ou un carré de 19 cm de côté**

117,2 grammes de Sucre Glace

16,7 grammes de Féculé de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

167,4 grammes de Farine

0,8 Jus de Citron 40 grammes

1,6 Zestes de Citron

## LE SABLÉ LINZER AU CITRON DE CHRISTOPHE MICHALAK

1,6 grammes de Sel

167,4 grammes de Beurre

### **Pour un cercle de 24 cm de diamètre, ou un carré de 21 cm de côté**

139,5 grammes de Sucre Glace

19,9 grammes de Fécule de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

199,3 grammes de Farine

0,9 Jus de Citron 45 grammes

1,9 Zestes de Citron

1,9 grammes de Sel

199,3 grammes de Beurre

### **Pour un cercle de 26 cm de diamètre, ou un carré de 23 cm de côté**

163,7 grammes de Sucre Glace

23,3 grammes de Fécule de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

233,9 grammes de Farine

1,1 Jus de Citron 55 grammes

2,3 Zestes de Citron

2,3 grammes de Sel

233,9 grammes de Beurre

### **Pour un cercle de 28 cm de diamètre, ou un carré de 25 cm de côté**

189,8 grammes de Sucre Glace

27,1 grammes de Fécule de Pomme de Terre Sinon, de la Maizéna

271,2 grammes de Farine

1,3 Jus de Citron 65 grammes

2,7 Zestes de Citron

2,7 grammes de Sel

271,2 grammes de Beurre

## Instructions

1. Commencer par tamiser le Sucre Glace (70 g), la Fécule de Pomme de Terre (10 g) et la Farine (100 g)
2. Ajouter le Jus de Citron (1/2) et le Sel (1 g), puis mélanger
3. Prélever le Zeste de Citron (1) : mon instrument préféré pour cela est la microplane
4. Mélanger
5. Le Beurre doit être mou : laisser ramollir à température ambiante
6. Ajouter le Beurre (100 g) et mélanger
7. Verser dans un moule silicone et étaler avec le dos d'une cuillère

## **LE SABLÉ LINZER AU CITRON DE CHRISTOPHE MICHALAK**

8. Faire cuire au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5)
9. Le temps de cuisson est délicat : j'ai déjà raté cette recette, elle était trop cuite et donc trop dure. Je conseille 15/20 minutes : à vous d'ajuster en fonction de votre moule et de votre four