



Pour environ 10 gros sablés

// 2 **œufs** (1 pour la pâte, et 1 pour le glaçage) // 150g de **farine**

// 75g de **beurre mou** // 75g de **sucre en poudre**

// 1 c. à c. de **zeste d'agrumes** (bio)

Pour le glaçage

// 1 **blanc d'œuf** // 200g de **sucre glace**

> Commence par battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne moussueux. Ajoute 1 œuf puis le sucre, et continue de battre pendant 5 à 10 min.

> Ajoute la farine et le zeste, et mélange jusqu'à former une boule. Réserve 30 min au frigo avant d'enfourner 10min à 150°

> Pour le glaçage, mélange simplement tout ensemble.