

## Milanaise

Battre en mousse 250 g de beurre. Incorporer progressivement 200 g de sucre, une prise de sel, 2 œufs et 1 jaune d'œuf. Bien mélanger le tout pour obtenir une masse légère et mousseuse. Ajouter un demi-paquet de sucre vanillé et une cuillère à thé de zeste de citron. Tamiser 500 g de farine et travailler rapidement le tout en une pâte lisse. La laisser reposer au frais au moins deux heures. A la

Ensuite, étendre la pâte et découper de jolies petites formes. Les badigeonner de jaune d'œuf et dorer au four à chaleur moyenne 12 à 15 minutes.

## Etoiles aux amandes

Découper des étoiles dans la pâte à milanaise, les enduire de blanc d'œuf et les paner dans des amandes moulues avant de passer au four.