

BOUQUET de sablés fleuris



La liste de courses

- 130 g de beurre mou
- 130 g de sucre
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 270 g de farine
- 1 œuf
- des fleurs à infusion : camomille, bleuet, tilleul, lavande, thym, etc.

1



Coupe le beurre en petits cubes. Dans un saladier, écrase les cubes de beurre avec le sucre à l'aide d'une fourchette. Ajoute les amandes en poudre, le sel et la vanille, et enfin la farine. Continue de mélanger à la fourchette pour obtenir un sable grossier.

2



Casse l'œuf dans ta pâte puis pétris à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène. Arrête aussitôt de pétrir pour que la pâte ne devienne pas trop collante. Forme 2 ou 3 boudins et étale-les en bande de 1 cm d'épaisseur sur une planche.

3



Mets ta pâte au frais pour au moins 2 heures. Pendant ce temps-là, mets tes fleurs à tremper dans une tasse d'eau tiède. Cela évitera qu'elles noircissent à la cuisson.

4



Sors la pâte du réfrigérateur. Égoutte les fleurs sur un papier absorbant. Retire la partie verte des fleurs (amère) et ne garde que les pétales. Dispose-les sur la pâte, puis réétale au rouleau pour coller les pétales.

5



Préchauffe le four à 200 °C. Quand ta pâte fait environ 5 mm d'épaisseur (si tu as des baguettes chinoises, pose-les de chaque côté de la pâte pour obtenir une épaisseur homogène), découpe tes sablés à l'emporte-pièce.

6



Dispose-les sans trop les serrer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne pour 12 minutes. Le bord des sablés doit être juste doré. Sors-les et pose-les aussitôt sur une grille pour les laisser refroidir.