

Sablés aux fleurs de pissenlit

Les ingrédients

- * 600 g de farine
- * 400 g de beurre salé
- * 200 g de sucre
- * 1 œuf
- * 30 g de fleurs de pissenlits débarrassées de leur pédoncule



Préparation :

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients avec les mains, en formant une boule. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à obtenir une pâte fine de 1 cm.

Détailler à l'emporte-pièce.

Placer sur une plaque et enfourner dans un four préchauffé à 180°C, durant 5 à 8 minutes. Ils doivent être juste dorés. Au sortir du four, enlever les sablés et les mettre sur une grille pour les laisser refroidir.



Avec le soutien
financier de :



Berry
St-Amandois
Pays au cœur d'OR

